

વીવીધ વાંની

અથવા

પકવાન બનાવવાનું પુસ્તક

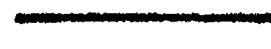
જેની અંદર

જાત જાતનાં પકવાંનો તથા મીઠાઈ મળી
૨૦૫૦ વાંનીનો સંગ્રહ કીધો છે.



રચનાર

મરહુમ બાઇ મેહરબાઈ જમશેદજી નશરવાનજી
વાહાડીયા.



આવૃતી ૩ જી.

(ભાગ ૨ જો).

મુંબઈ:

જામે જમશેદ પ્રીંટીંગ વર્કસ, બેલાર્ડ હાઉસ, મેંગલોર સ્ટ્રીટ, કોટ,
મધે માણેકજી નવરોજી પ્રીંટરે છાપ્યું છે અને મેનેજર મી૦ જાલ
જાંહગીર મરઝબાને મેસર્સ જે. બી. મરઝબાનની કુંપની
માટે બેલાર્ડ હાઉસ, મેંગલોર સ્ટ્રીટ, કોટ, મુંબઈ
મધેથી પ્રગટ કીધું છે.

સાંકળીઉં.



ભાગ ૨ જો.

પાટીયો સરકામાં તાજી તથા સુકી માછલીનો.

તાજા સોજા છમણુા જોડી ૧, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી નવટાંક, સોલ્લે સરકો પાઇંટ ૦ાા, કોથમીર ઝુડી ૩, લસણ કડો ૧, સુકાં મરચાંની ભુકી તોળો ૧, આખું જીરૂં તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૦ાા, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

છમણુાને સમારી કટકીઓ કાપી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. કોથમીરના કુમળા ડાંડા સાથનાં પાદડાં લઇ ધોઇને કોરડી કરવી. કાંદા તથા લસણને છોલવું. પછી બધા સામાનને બારીક પીસી એક તદન કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી તથા સરકા સાથે ભેળીને તેમાં માછલીની કટકીઓને અરમોઠી ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકી જરા વખત પછી તપેલી ઉચકીને હલાવવી અને પાટીયો તદન સુકો થાયને ઉતારવો. બીજી કોઇપણ જાતની તાજી માછલીનો પણ એમજ પાટીયો બનાવવો. સુકી માછલી અથવા સુકા બુમલાનો એ રીતે બનાવેલો પાટીયો બે ચાર દાહડા સુધી બીગડતો નથી. પણ સુકી માછલીને પોચી થાય ત્યાં સુધી ગરમ પાણીમાં ભીનવ્યા પછી તેનો પાટીયો કરવો. મોટા તાજા એક છમણુાને સમારી પેટાંમાંનું બધું કાઢી નાખ્યા બાદ કાપેલી કટકીઓ એક રતલ થાયછે.

પાટીયો સુકા બુમલાનો સરકામાં.

સોજા નવા મોટા સુકા બુમલા ૨૫, લસણ વચલા કડા ૨, સોલ્લે સરકો પાઇંટ ૧, ઘી તથા સોજું મીઠું તેલ દરેક શેર ૦।, ધાંણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આખું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, લીલી હળદ સોપારી જેટલો ગાંગડો, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૮–૧૦.

કોડીનાં વાસણમાં આમલીને સરકા સાથે એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો બુમલાને સમારી સાફ કરી થંડાં પાણીથી સોજા ધોઈ કોરડા કરીને બબે કકડા કાપી લુછીને કોરડા કરવા. લસણને છોલવું. કુમળા ડાંડા સાથે કોથમીરનાં પાદડાં રાખી એ તથા મરચાંને ધોઇને કોરડું કરવું. પછી બધા મસાલાને પીસી તેમાં નીમક ભેળીને પછી તેમાં બુમલાના કટકા મેળવી તદન કલઇ

ભરેલી તપેલી યા માટીનાં સોજાં વાસણમાં ઘી તેલ બેઉ સાથે કકડાવી તેમાં સંડોવેલા બુમલા મસાલા સાથે નાખી આમલીનું ડોહરૂં રેડી ચુલે ધીમા આંચે ઉઘાડું મુકી અગાર નવાર અમચ્ચ કરવી અને પાટીયો તતડીને સુકો થાયને ઉતારવો. એ પાટીયો પાંચ છ દાહડા રહી શકેછે.

પાટીયો સુકી માછલી; બુમલા; છોલા અથવા લેવટાનો.

સુકા છોલા અથવા કોઇબી જાતની સુકી માછલીનો પાટીયો કરવો હોયતો માછલીના કટકા કાપી તેને અથવા સુકા કોળંમીના છોલાને કકડતાં પાણીમાં થોડીવાર ભીનવી રાખ્યા પછી સોજ્જુ ધોવું. પછી આએ ચોપડીમાં પાટીયો કોળમીનો સાધારણછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બીજો બધો સામાન લેવો, ફકત તાજી કોળમી લેવી નહી, તેમજ એમાં નીમક પણ નાખવું નહી અને તેમાં લખેલી રીતે એનો તતરેલો રોટલી સાથે ખાવાનો અથવા રસવાળો ખીચડી સાથે ખાવાનો જેવો ગમે તેવો પાટીયો કરવો. મીઠો પાટીયો કરવો હોયતો એક તોળો ગોળ યા ખાંડ નાખવી. સુકા બુમલાનો અથવા લેવટાનો પાટીયો હોયતો તેને કકડતાં પાણીમાં બોળી રાખવું નહી, સમારીને બુમલાના કટકા કાપવા અને લેવટાને આખાજ રાખી સોજ્જુ ધોઇને એમજ લેવું અને લેવટાનો પાટીયો ઉપર પ્રમાણે કરવો. પણ સુકા બુમલા તથા છમણાનો જુદો જુદો અથવા બેઉનો સાથે પાટીયો કરવો હોયતો તેમાં બીજો બધો સામાન ઉપર મુજબનો લેવા ઉપરાંત છોલેલાં રાતાં કોહોળાના થોડા કટકા તથા વસઇનાં મોટાં પાકાં બે કેળાંને છોલી કાતરીઓ કાપી તે પણ માહે નાખીને મજાહનો તતરાવેલો ધીપર બનાવેલો એ પાટીયો સારો લાગેછે. સુકા બુમલા છમણાનો ભાજીમાં પાટીયો કરવો હોયતો આએ ચોપડીમાં પાટીયો ભાજી અથવા ભીંડામાં કોળમીનો છાપેલોછે તે મુજબનો સામાન લઇ ભાજીમાં પાટીયો કરવો, ભીંડા લેવા નહી.

પાટીયો સંડોવેલો; તાજી કોળમી; અંબાર; તાજા લેવટા અથવા લેવટીનો.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી કોળમી; અંબાર; મોટા લેવટા અથવા લેવટી એમાંનું જે એક હોય તે રતલ ૦॥, કાંદા પાશેર ૧॥, ઘી તથા સોજ્જું મીઠું તેલ દરેક શેર ૦।, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૨,

કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, મોટાં સુકાં મરચાં ૪-૫, લસણનો કડો ૧, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, જીરૂં; દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

સમારેલી કોળમી અથવા મોટા લેવટા હોયતો તેને વજન સર નીમક લગાડીને વીસ પચીસ મીનીટ રાખવું. અંબારને સમારવી અને લેવટી હોયનો તેને ચુંટીને સોજી કરવી અને એ બેઉને થોડુંજ નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખવું. તે પછી જે હોય તેને ચોખાનો આટો લગાડીને સોજું ધોવું. એ રીતે નીમક લાગે તેટલા વખતમાં લસણને છોલવું. જીરાંને ખોખરૂં કરવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી એક ઝુડીનાં પાદડાં કાઢીને જુદાં રાખવાં અને બાકીની કોથમીરનાં કુમળાંડાંખળાં સાથનાં પાદડાં લઇ નવટાંક કાંદાને છોલીને તેની સાથે ડાંખળાં સાથની કોથમીર, મરચાં તથા લસણ પીસી તેમાં ધાણાજીરાંનો મસાલો, ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં, હળદ, મરી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળી તેના બે ભાગ કરી એક ભાગમાં પાટીયા માટે નીમક લગાડયા પછી ધોઇને જે એક ચીજ તૈયાર કીધી હોય તેને ખરમોટવી એટલે હાથ વડે મસાલામાં ભેળવી. ત્યારબાદ બાકીના બધા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં પહેલે તેલ નામીને ચુલે મુકી તે ઘણું બરાબર કકડેને તેમાં ઘી નાખવું અને તે પણ કકડે પછી માહે કાંદા નાખી લાલ તળી પેલા બાકીના અડધા મસાલાને અંદર નાખી ચમચે ભેળી જરા તળીને ઉતારી પાડી તેમાં પેલી મસાલામાં સંડોવેલી જે એક ચીજ હોય તે તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક મેળવી પાછું ધીમી આંચે મેલી આમલીના કટકા કરીને તે છુટા છુટા મુકી પેલાં એક ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાંને ઉપરથી છાંટવાં અને કોળમી હોયતો તે ચરે તેટલું ખપતું પાણી નામવું, પણ લેવટા હોયતો સેજ પાણી રેડવું અને અંબારમાં ઢાંકણુ પર પાણી આપી કદાચ જરૂર હોય તોજ તે અંદર નાખવું, પણ લેવટીમાં તો ઢાંકણુ પરજ પાણી આપી અંદર મુદલ નાખવું નહી. પછી પાટીયો ચરી તતરેલો ઘી પર થાયને ઉતારવો.

પાટીયો સંડોવેલો તાજી માછલીનો.

સમારેલા તાજા છમણાની કટકીઓ; કુમળી રામસની કટકીઓ અથવા બોઇ માછલી એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તે રતલ ૧, ઘી તથા

કાંદા દરેક શેર ૦॥, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૩, લસણનો નાનો કડો ૧, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩-૪, ગોળ તોળો ૧, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

માછલીને સમારી છમણા હોયતો તેની જરા ભરેલી કટકીઓ કાપવી, રામસની કટકીઓ લેવી, બોઇ હોયતો તેને સમારી પેટું ચીરી તેમાંનું બધું તથા ચુંઇ કાઢીને સાફ કરી નાની હોયતો આખીજ રાખવી અને મોટી હોયતો બબે કટકા કાપી એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તે ઉપલે વજને લેવું અને તેને બરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજી ધોવી. આમલીને કોડીનાં વાસણમાં અડધો કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ ચોળીને પછી બરાબર નીચવીને બધું ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. એ રીતે માછલીને નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીર મરચાંને ધોઇ દોઢ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા બે મરચાંને બારીક કાપવું અને બાકીની દોઢ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાંને કુમળાં ડાંખળાં સાથે લઇ તેને બાકીનાં મરચાં સાથે પીસી એ પીસેલાં તથા કાપેલાં કોથમીર મરચાં સાથે બીજો બધો મસાલો તથા ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક મેળવી તેમાં ધોયલી માછલીને હાથ વડે સંડોવવી એટલે મસાલા સાથે ભેળવી. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી તેમાં લસણ વધારી એક પાશેર પાણી રેડી ભેળીને પછી માહે માછલી મુકી ઢાંકણ ઢાંકી બળતે રાખ્વું અને એક કકરો પડેને આમલીનાં ડોહરાંમાં ગોળ પીગળાવીને તે ફરતું તપેલીમાં રેડી બળતું જરા ધીમું કરવું અને માછલી ચરી સેજ રસ સાથનો પાટીયો થાય ને ઉતારવો. ગમેતો આમલી દોઢ તોળોજ લઇને તેને અડધા પાશેર સરકામાં ઉપર લખ્યા જેટલો વખત ભીંજવી રાખી તેનું ડોહરૂં કાઢી તેમાં ગોળ ભેળીને તે રેડવું. સમારીને ચુંઇ તથા પેટાંમાંનું બધું કાઢી નાખ્યા પછી કાપેલા મોટા એક છમણાના કટકાનું વજન એક રતલ થાયછે.

પાટીયો સાંધનો.

સાંધનાં પાંખ પુછડાંને છરાથી ભાંજીને કાઢી નાખી એક તપેલીમાં પાણી કકડાવી તેમાં એક નાનો ચમચો ભરી નીમક નાખી માહે સાંધ

નાખી ઢાંકીને ખુબ ઉકાળવી. સાંધ બરાબર બફાશે ત્યારે તેનાં કોટળાંનો રંગ લાલ થશે. પછી કાઢીને છરા વડે કોટળાં ભાંજી અંદરનું માસ કાઢીને તેના કકડા કાપવા અને પાટીયો કોળમીનો સાધારણમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ કોળમીને બદલે એ સાંધનાં માસનો પાટીયો કરવો.

પાટીયો સાંધ્યાંનો ભરૂચનો.

કોળમી જેને ભરૂચમાં સાંધ્યાં કહેછે તે ઘણી મોટી સમારેલી કોળમી રતલ ૧, સુકા તથા લીલા કાંદા દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦ા।, સોજું મીઠું તેલ શેર ૦ા।, આખું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, કુમળાં પાદડાં સુધાંનુંજ લીલું લસણ તોળા ૨, સુકું લસણ; લીલી હળદ તથા લીલાં મરચાં દરેક તોળો ૧, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કાળાં મરીના દાંણા તોળો ૦ા।, લીલાં મરીના દાંણા ૩૦, ઝીણાં પાદડાંની મેથીની ભાજીની ઝુડી ૧૨, કોથમીર ઝુડી ૬, મોટાં સુકાં મરચાં ૬, નીમક ખપ મુજબ.

સમારેલી કોળમીની અંદર કાળા જાદા દોરા જેવી નેસ હોયછે તે કાઢી બરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. ભાજીને ધોઇને બધાં પાદડાં કાઢવાં. લીલાં લસણ તથા લીલાં મરીને ધોઇને બારીક કાપવું. સુકાં લસણને છોલી બારીક ભુકા જેવું કાપવું. કોથમીરને ધોઇને પાદડાં કાઢી તેને બારીક કાપવાં અને તેનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે સુકાં મરી, લીલી હળદ, જીરૂં તથા લીલાં સુકાં મરચાંને બારીક પીસી તેમાંથી અડધો મસાલો જુદો કાઢી બાકીનામાં કોળમીને ખરમોટી એક સોજી તપેલીમાં ઘી તથા તેલ ભેગું અડધું બરાબર કકડાવીને તેમાં એ ખરમોટેલી કોળમી મસાલા સાથેજ નાખીને બરાબર તળવી. ત્યારબાદ સુકા તથા લીલા કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી બીજી સાફ તપેલીમાં બાકી રહેલાં ઘી તથા તેલને બરાબર કકડાવી તેમાં કાંદાને અર્ધકચરા તળવા, લાલ કરવા નહી અને તેમાં બાકી રહેલો પીસેલો અડધો મસાલો, દલેલી હળદ, લીલાં મરી, લીલું તથા સુકું લસણ સઘળું નાખી તળીને માહે ઘી તેલ સુધાંજ તળેલી કોળમી નાખી ભાજી તથા કોથમીરનાં પાદડાં તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક ભેળી પાંચ સાત મીનીટ ઢાંકવું. પણ અવાર નવાર

ઉંબાડીને ચમચ કરવી. પછી એક પાશેર ગરમ પાણી રેડી મેળવીને ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપી ધીમી આંચે રાખી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ કરવી અને કોળની બરાબર ચરી પાટીયો ઘી પર આવેને ઉતારવો. એ પાટીયો સાધારણ કોળમીના પાટીયા જેવો નહી પણ તદન જુદાજ ટેસ્ટનો મજાહનો લાગેછે. લીલાં મરી નહી હશેતો ચાલશે. તેલ પસંદ નહી હોયતો બધું ઘી લેવું. ઘણી મોટી કોળમી નહી હશેતો સાધારણ કોળમી પણ ચાલશે પણ તે જલદી ચરશે માટે પાણી ઓછું લેવું.

પાપડ.

અરદની દાળ પાયલી ૧, નીમક ટીપરી ૧, સનચોરો (પાપડખાર) શેર ૦॥, આખું કાળું જીરૂં તથા આખાં કાળાં મરી દરેક શેર ૦।, મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

દાળને ચુંટી સોજી કરીને દલવી. સનચોરાને ઠીકરાંપર ભુંજી બારીક છુંદી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ શેર પાણી સાથે નીમક તથા સનચોરો ભેળી ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારી ગાળીને થંડું પાડવું. જીરાંને છુંદી ભુસું ઉફણવું અને મરીને છુંદવાં અને સોજી કલઈ ભરેલી કથરોટમાં આટા સાથે મેળવીને પછી આટાનો ઢગળો કરીને વચમાં ખાડો પાડી તેમાં પેલું થંડું પાડેલું પાણી રેડી થોડું પાણી રેહવા દેવુ અને પછી ખપ પડેતો તે પણ લેવું. પછી આટાને ઘણો કઠણ બાંધી તેના બે ગોળા કરવા અને પથરની મોટી ખલમાં એક ગોળો નાખી તેને મીઠું તેલ લગાડતાં જઈ તળે ઉપર કરતાં રહી લાકડાંનાં ખાંડણ્યાંથી લગભગ ત્રણસો વખત તેની ઉપર ખાંડણ્યું થોકીને ખુબ ચુંદી એ પ્રમાણે બાકીના અડધા આટાને પણ તૈયાર કીધા પછી તેને ખેંચીને સરખા ગોળ વીટા કરી જેટલા નાના મોટા પાપડ કરવા હોય તેટલી કાતરીઓ કાપી ખુનચીને ઉલટી મુકી તેનાં તળીયાંને તેલ લગાડી ઘણાજ પતળા સરખા ગોળ પાપડ વેળણથી વણી તડકાંમાં સાદરી ઉપર મુકવા અને સુકાયને દસ દસની ચોડ કરી તેની ઉપર વેળણ ફેરવીને પછી ભરી રાખવા. ખપ પડે ત્યારે ઇંગાર પર ભુંજવા અથવા પેણામાં ઘી કકડાવીને તળવા. તીખા પાપડ જોઈતા હોયતો સુકાં મરચાંની પાશેર ભુકી નાખવી.

પાપડી ખારી.

ઘરનો દલેલો એક ટીપરી ઘઉંના મેદાને ચાળી તેમાં ઘી તોળા બે તથા વાટેલું નીમક પોણો તોળો ભેળી વણાય તેવો કઠણ આટો પાણીથી બાંધી ખુબ ગુંદીને તેના મોટા અખરોટ જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરી સાટો છાંટીને તેની પતળી ગોળ પાપડી વણવી. પછી પેણામાં ઘી બરાબર કકડાવીને તેમાં સમાય તેટલી પાપડી પાશે પાશે મુકી એક પડ લાલ તળાયને ફેરવી બીજું પડ એમજ લાલ કકરું તળીને આંધરાંની ચમચે કાઢવી.

પાપડી ખારી પડની.

પફપેસ્ટમાં લખ્યા મુજબના મીલના પેહલાં નંબરના સેકીને સુકા કીધેલા એક રતલ આટામાં બારીક વાટેલું નીમક દોઢ તોળો તથા પાંચ તોળા ઘી ભેળી પાણીથી આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદવો અને ટેબલની ઉપર અથવા મોટા ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર એવોજ બીજો ઘઉંનો આટો છાંટી તેની ઉપર બાંધેલો આટો મુકી ઘણો પતળો વણી તેની ઉપર ઘી ચોપડી એવોજ આટો છાંટીને પછી તેનો ગોળ વીટો વીટાળી લઈ તેને ખેંચીને લાંબો કરીને પછી તેના ઝીણાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કાપવા અને કાપેલા છેડા બેઉ બોરદુ પર આવે તેમ ગોળાને દાબીને ચપટા સરખા ગોળ કરી સેજ સાટો છાંટીને તે પર મુકી સરખી ગોળ પતળી પાપડી વણવી અને મોટા ઉંડા પેણામાં પૂરતું ઘી નાખી ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં પાશે પાશે સમાય તેટલી પાપડીઓ મુકીને કકરી ફીકી લાલ તળવી. એ પાપડી ઘણી મજાહની પડની થાયછે.

પાપડી મીઠી.

ઉપર ખારી પાપડીમાં લખ્યા મુજબનો ઘરનો દલેલો એક ટીપરી મેદો લઈ તેમાં બે તોળા ઘી તથા એક પાશેર મેદા ખાંડ ભેળી તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બાંધી ગુંદીને તેમજ પાપડી વણીને તેજ રીતે તળવી. વધારે સારી પાપડી કરવી હોયતો આટામાં નવટાંક ઘી, તાજાં ચાર ખડાંની દાળ તથા ઉપલાંજ વજનની ખાંડ ભેળી એળચીના દાણા તથા કેરવેસીદ દરેક તોળો ૦ા ને વાલ પાંચ લઈ બેઉને ખોખરું કરી તે નાખી દુધથી આટો બાંધી એક કલાક રાખ્યાબાદ ઉપર મુજબ એ આટાની ૪/, પડી વણી જરા વધારે ઘીમાં કકરી તળવી.

પીચ; ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત.

પીચની છાલ હાથવડે છોલી શકાય નહી ત્યારે તેને એક વાસણમાં મેલી તે બરાબર ડુબે તેટલું કકરા પડતું પાણી તેની ઉપર રેડી એકુ મીનીટ થાયને માહેથી એક પીચ કાઢીને છોલી જોવું અને તેની છાલ સેહલાઇથી હાથ વડે નીકળે કે તુર્તજ એક સોજાં બોયાંમાં બધું નાખ્વું અને પાણી નીકળી ગયા પછી હાથથીજ છાલ છોલવી. એ રીતે ઘણી સેહલાઇથી જલદી છોલાયછે. ઍપ્રીકોટ યા એવાંજ બીજી પતળી છાલનાં વેલાતી ફળની છાલ પણ પીચની માફક છોલાયછે. ટામેટાંની છાલ પણ ઉપલી રીતે પીચનીજ કાની છોલવી.

પીચ કૉબ્લર.

સારી જાતનાં પાકાં પીચ લેવાં અને તેને પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલીને હાથ વડે ઉભા બબે કટકા કરી માહેથી ઠરીયા કાઢીને જુદા રાખ્વા અને તે પછી પીચને તોળી એક રતલ લઇ તેમાં સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એક રતલ તથા નાના ચાર ચમચા ભરી પાણી રેડી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખ્વી પેલા જુદા કાઢેલા ઠરીયા પણ માહે નાખ્વીને ધીમી આંચે મુકી હેઠે લાગે નહી તેમજ પીચ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર તેમાં લાકડાંનો ચમચો યા તદન કલઇ ભરેલી નાની ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંદર ફીણ આવી શીરો ઘણો ઘાડો થાયને ઉતારી માહેથી ઠરીયા કાઢી નાખ્વા અને એ મુરબ્બો સમાય તેટલાં એક ઉંડાં પુડીંગ ડીશની ઉપર મુકાય તેટલો પફપેસ્ટ પાઇનો લખેલોછે તે મુજબ એક રતલ આટાનો માખણનો બનાવવો અને એ મુરબ્બાને ડીશમાં ભરી કીનારીની ઉપર પાણી લગાડીને પેસ્ટને તે પર બરાબર વળગાવવો. કારણ અળગો રહેતાં ભુંજાતી વેલા અંદરથી શીરો બાહેર નીકળી જાયછે. પછી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. એ મજાહનું થાયછે. મોટાં પોણો દજન અને નાનાં સવા દજન પીચનું ઉપર મુજબ છોલીને ઠરીયા કાઢયા પછી વજન એક રતલ થવા જાયછે.

પુડીંગ અનેનાસનું.

સોજું દુધ શેર ૦॥, સોજું માખણ શેર ૦॥, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।, ખાંડ શેર ૦।, અનેનાસના મુરબ્બાના

ઝીણા કાપેલા કટકા તોળા ૧૫ તથા તેની સાથનો શીરો, એળચી તોળો ૦ાા, જાયફળ તોળો ૦।, તાજાં ઈડાં ૩, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

એળચી જાયફળને છુંદવુ. ઇડાંની દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવવો. ત્યારબાદ દુધમાં ખાંડ પાગળાવી ગાળીને માહે માખણ નાખી ચુલે મુકવું અને એક ફફરો પડેને ઉતારી જરા જરા કરી બધું આટામાં રેડી ચમચાથી બરાબર મેળવી ગાંગડો થવા દેવો નહી. પછી પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને તપેલીની બોરદુપર આટો વળગે નહી ત્યારે ઉતારીને તેમાં એકેક પછી બધો સામાન ભેળી છેલ્લે સફેદી મેળવી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેની ઉપર ભીનવેલું સોજું સફેદ જાડું કપડું બાંધીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફીને માહેથી પુડીંગ કાઢી ગમેતો અમસું ખાવું અથવા સૉસ અનેનાસનો લખેલાછે તે બનાવીને પુડીંગ ઉપર રેડવો. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે.

પુડીંગ અનેનાસનું ૨ જું.

સોજાં પાકાં અનેનાસને છોલી તેની બધી આંખને બરાબર કાપી કાઢીને પછી દોધી ખમણવાની ખમણીથી ખમણવું અને ખમણેલું અનેનાસ તથા તેમાંથી નીકળેલો રસ બધું સાથેજ તોળીને અડધો શેર લઇ તેમાં સોજી ખાંડ અડધો શેર ભેળવી. પછી Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર બરાબર ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા (દેઝર્ટસ્પુન) અથવા તોળેલો ચાર તોળા લઇ તેમાં થોડું થોડું કરી નાના છ ચમચા થંડું પાણી સારીકાંની મેળવીને પછી ખાંડ સાથનાં અનેનાસમાં ભેળી તદન કલાઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી ઘુંટયા કરી કઠણ નહી પણ બરાબર ઘટ થાયને ઉતારી થંડું થવા દેવું. ત્યારબાદ તાજાં બે ઇડાંની સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી અનેનાસની મેળવણીમાં બરાબર મેળવી એક નાનાં ઉંડાં પાઇદીશને યા કલાઇ ભરેલી નાની વાટીને જરા માખણ ચોપડી તેમાં એક ઇંચ જેટલી મેળવણી અધુરી ભરવી. કારણ એ પુડીંગ ભુંજાતાં ઉપસેછે. પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠી યા

તંદુરમાં અથવા ચુલા ઉપર ફીકા લાલ રંગનું ભુંજવુ. એ પુડીંગ સારૂં લાગેછે, પણ અનેનાસનો સેજ ખટાસ લાગેછે માટે ગમેતો ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો વધારે નાખવી.

પુડીંગ અપ્તન.

સોજા મોટા દાંણાના સાગુ ચોખા રતલ ૦।, સોજી ખાંડ નવટાંક, સોજાં મોટાં પાકાં સપરચન ૨, ખમણેલું જાયફળ ૦॥, સોજું દુધ તથા માખણ ખપ મુજબ.

સપરચનને છોલી ઘણી પતળી કાતરીઓ કાપી વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખવો. સાગુ ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ તેમાં બધો સામાન ભેળી એ મેળવણી ભરતાં દીશ અડધું ખાલી રેહ તેટલાં એક પાઇ દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરવું અને દીશના અડધા ખાલી ભાગમાં રેહ તેટલાં દુધને કકરા પાડીને ઉપરથી રેડી તેમાં હઢી તોળા માખણ નાખી ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને ગરમ યા થંડું ખાવું.

પુડીંગ આઇરીશ.

સોજું માખણ રતલ ૧, પાંઉનું બારીક સુકું કીમ; છુંદેલી ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦॥, દુધની કીમ ભરેલી શેર ૦॥, બદામની બીજ તથા ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા દરેક રતલ ૦।, બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥, તજ વાલ ૫, તાજાં ઇડાં ૮, સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. બદામને છોલી જરા ગોલાબમાં બારીક પીસવી. એળચી, જાયફળ તથા તજને બારીક છુંદવું. પછી બધો સામાન સાથે ભેળી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં બાંધીને અથવા દીશમાં ભરીને બરાબર કઠણ બાફી એમજ ખાવું અથવા થંડું થાયને જાદી કાતરીઓ કાપીને થંડી ભઠ્ઠીમાં જરા ભુંજવું. વધારે બ્રૅંડી પસંદ નહી હોયતો થોડો નાખવો, તેમજ તજનો ટેસ્ટ પસંદ નહી હોયતો તે નાખવી નહી.

પુડીંગ આરારૂટનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ તોળા ૧૨, સોજો આરારૂટ રતલ ૦।, કઠણ માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦॥, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. આરારૂટનો સેજ મી ગાંગડો રેહ નહી તેમ પાશેર થંડાં દુધમાં ચમચાથી બરાબર મેળવવો અને બાકીનાં દુધને કકરો પાડી આરારૂટ હેઠે ઠરી જાય છે માટે પાછો ચમચાથા બરાબર મેળવીને એક માણસે તેમાં જરા જરા દુધ રેડતાં જવું અને બીજાં માણસે ચમચાથી મેળવતાં રેહવું. પછી માહે પેહલે દાળ અને પછી બધા સામાન ભેળી છેલ્લે સફેદી મેળવી પાઈ દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવુ અથવા કલઇ ભરેલી લંગડી યા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા બાફવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાયછે.

પુડીંગ ઇટૅલ્યન.

ફ્રેંચ રોલની પતળી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૦ાા, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, ખાંડ શેર ૦ાા, ઑરેંજ અથવા માલુંગાંના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા રતલ ૦ા, સોજાં પાકાં મોટાં સપરચન ૨, શૅરી લીકર ગ્લાસ ૧, તાજાં ઇડાં ૮, માખણ તથા પફ્પેસ્ટ પાઇનો ખપ મુજબ.

સપરચનને છોલી વચમાનો ગાંઠ કાઢી નાખીને બાકી રહેલાંની પતળી કાતરીઓ કાપવી. ઇડાંને ભાંજીને ખુબ દોહવવાં. પછી ક્રીમમાં પાશેર ખાંડ નાખી ચુલે જરા પીગળાવીને ઉતારી થંડુ પડેને તેમાં ઇડાં ભેળી રોલની કાતરીઓ ઉપર રેડવું અને એ બધું તથા સપરચન સમાય તેટલાં પાઈ દીશને પુરતું માખણ લગાડી ૦ા ઇંચ પતળો માખણનો પફ્પેસ્ટ બનાવી દીશની અંદરથી તે કીનારી સુધી મુકીને પછી કીનારી સરખી કાપવી. ત્યારબાદ દીશમાં હેઠે સપરચનની કાતરીઓ મુકી તે પર બાકી રહેલી ખાંડ ભભરાવી વાઇન રેડીને ઉપર મુરબ્બો પાથરી છેલ્લે ક્રીમવાળી મેળવણી નાખીને જરા ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું. વાઇનનો શોખ નહી હોયતો જરા ઓછો નાખવો.

પુડીંગ ઇંડ્યન.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦ાા, સોજું માખણ રતલ ૦ા, તાજાં ઇડાં ૪, આખાં ત્રણ ઇડાંનાં વજન જેટલો કૉર્નફ્લૉઅર, લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

માખણમાં ખાંડ ભેળીને ખુબ ઘુંટયા પછી ઇંડાંને ભાંજી દાહવી તે મેળવી કૉર્નફ્લૉઅર તથા બીજો સામાન નાખી બરાબર એક રસ કરી રકાબીઓને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. પછી તેની ઉપર કોઇ પણ જાતની જામ યા જૅલી લગાડવી અથવા સૉસ વાઇનનોછે તે બનાવીને તેની સાથે ખાવુ. ગમે તો પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કલઇ ભરેલી વાટી કે લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે. કૉર્નફ્લૉઅર Brown & Polson નો લેવો.

પુડીંગ ઇંડાંનું.

સોજું દુધ શેર ૧, ખાંડ રતલ ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૬ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૩, એળચી ૧૦, લવંગ ૫, તજનો કકડો ઇંચ ૧, કૉર્નફ્લૉઅર અથવા મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉ નો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ખાંડમાંથી ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચીને સોજી કોરડી પોહોળી તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકવી અને ખાંડ બરાબર લાલ થાયને માહે પોણો શેર પાણી રેડી અડધા શેર જેટલી ખાંડ નાખી તેનો શીરો થવા આવે તેટલાં ઇંડાંની ચાર દાળને ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવી મોટાં ઇંડાંનાં કોટળાંનાં તળીયાંમાં રાઇના દાણા જેટલો છેડ પાડી તેની ઉપર આંગળી દાબીને પછી એ કોટળાંમાં દોહવેલી દાળ ભરવી અને શીરો જરા ટાઇટ થાયને ચુલેજ રાખી તપેલાની ઉપર જરા દુરથી દાળ ભરેલું કોટળું ધરીને દાબેલી આંગળી ખીસાડીને શીરાની ઉપર કોટળું ફેરવવું. જેમ કરતાં ઇંડાંમાંની નીકળેલી દાળ સેવ જેવી થઇને શીરામાં બંધાશે, તેને ચમચના ડાંડાથી ફેરવી પાંચેક મીનીટમાં ઉતારી તેમાં દોઢ ચમચી વૅનીલા ભેળવું અને એ બધું સમાય તેટલાં પાઇ દીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીમાં ભરી થંડું થાયને ઇંડાંની સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી સફાઇથી દીશમાંની ભેળવણીની ઉપર પાંથરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. પછી દુધમાં બાકી રહેલી બે દાળ, ખાંડ, તજ તથા કૉર્નફ્લૉઅરને બરાબર ભેળવી ચુલે ઘુંટી ઘાડા દુધપાક જેવું કસ્ટર થાયને તજ કાઢી નાખી એળચી લવંગને બારીક છુંદીને તે તથા બાકીનું વૅનીલા ભેળીને પુડીંગ સાથે ખાવું.

પુડીંગ ઇનવૅલીડ.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલક ટેબલસ્પુન ૧ાા, મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા તથા સેાજી ખાંડ દરેક તેાળેા ૧ા, તાજું ઇંડું ૧, નીમક ચમટી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

મીલ્કને એક પાશેર થંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને તેમાંથી આટામાં એક નાના ચમચા જેટલાં એ મીલ્કને મેળવીને પછી બધું મીલ્ક માહે મેળી ચુલે ગરમ કરીને ઉતારવું અને અંદર ખાંડ તથા નીમક મેળવી પાછું ચુલે મુકી ત્રણ ચાર મીનીટ ઘુંટીને ઉતારવું. પછી ઇંડાં ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે દાળને સારીકાની દેાહવીને તે મેળી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી હલકે હાથે મેળવણીમાં તે મેળવવી અને એ બધું સમાય તેટલાં પાઇ દીશને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ધીમી ભઠીમાં અથવા ચુલાની ઉપર બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ ઍડીલેડ.

મીલનેા પેહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા તથા સેાજું માખણ દરેક રતલ ૦ાા, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦ાા, તાજાં ઇંડાં ૬, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુ ૧ નેા રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને દેાહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા. પછી સેાજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અડધેા શેર પાણી તથા લીંબુની છાલ નાખી એક કકરેા પાડીને ઉતારી તેમાં માખણ તથા ખાંડ પીગળાવી લીંબુનેા રસ રેડીને જરા જરા કરી બધેા આટેા મેળવી થંડું થાયને ઇંડાંની દાળ તથા સફેદી મેળી છેલ્લે બેકીંગ પાઉડર નાખી થેાડાં કપને બરાબર માખણ લગાડી એ મેળવણીથી અડધાં ભરી મધ્યમ ભઠીમાં બરાબર ભુંજવાં.

પુડીંગ ઍમ્પ્રૅસ.

રાંધવાના ચેાખા રતલ ૦ાા, સેાજું દુધ શેર ૦ાાા, માખણ તેાળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૫, કેાઇ પણ જાતની જામ; લગાડવાનું માખણ તથા પફપેસ્ટ પાઇનેા ખપ મુજબ.

ચોખ્ખાને ચુંટી સોજા ધોઇ અર્ધકચરા રાંધી ભોયાંમાં ઓસાવી કાઢીને પછી તપેલીમાં નાખી દુધ રેડી હંગારે ધુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને માખણ મેળવી જરા વારે ઉતારી થંડું થાયને ઇંડાં ભાંજી દાહવીને તે ભેળવાં. ત્યારબાદ પફપેસ્ટ પાઇનો માખણનો એક ઈંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જાડો બનાવી એક પાઇ દીશને માખણ લગાડી તેમાં મુકી ઉપરની કીનારી સરખી કાપીને પછી ઉપલી ચોખાની મેળવણીનું એક પડ મુકી તેની ઉપર જામ પાંથરી દીશ ભરાય ત્યાં સુધી એમ અવાર નવાર મુકી છેક ઉપર ચોખાની મેળવણીજ મુકવી અને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજીને એમજ ગરમ ખાવું. પણ થંડું થયા પછી ઉપર કોઇ પણ જાતનું પતળું કસ્ટર યા ક્રીમ બનાવીને રેડવાથી વધારે સારૂં લાગશે.

પુડીંગ ઍલબની.

વેલાતી આલુ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, સ્પંજ કેકનાં ઘણા ઝીણા કકડા તોળા ૧૮, વેલાતી સુકાં ચૅરીસ તોળા ૧૫, સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨ાા, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૬, બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧, વૅનીલા તથા લીંબુનું ઍસૅન્સ દરેક ચમચી ૧.

ઇંડાંને ભાંજી એક ચમચા દુધ સાથે ખુબ દાહવવાં અને બાકીનાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી એક કકરો પાડી ઉતારીને થંડું થાયને દાહવેલાં ઇંડાંને તેમાં બરાબર મેળવી ધીમે બળને ધુંટયા કરી ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારી એ વાસણને બીજાં થંડાં પાણીના વાસણમાં મુકી થંડું થવા દેવું. પછી અડધો પાશેર કકડતાં પાણીમાં આઇસીન ગ્લાસ પીગળાવી તેમાં બ્રૅંડી ભેળી થંડાં થયલાં દુધમાં મેળવીને પાછું થંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચાએ ધુંટયા કરવું. પછી ચૅરીસના બબે કકડા કરવા અને આલુના ઠરીયા કાઢવા અને એ બધું ઉપલી મેળવણીમાં થોડું થોડું કરી બરાબર ભેળી એક મોલ્ડમાં ભરી આઇસમાં મુકવું અને સૉસ ઍલબની તૈયાર કરી પુડીંગ બંધાયને મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બોળીને પુડીંગ કાઢી તેની ઉપર એ સૉસ રેડવો. એ પુડીંગ ઘણું સારૂં થાયછે.

પુડીંગ ઍમ્રીડે.

તાપીયોકા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૫, સોજા જીરાસાલ ચોખા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, ખાંડ શેર ૦। , સોજું દુધ શેર ૦ાા,

તાજાં ઇડાં ૨, માખણ; પાંઉના ગરની પતળી કાતરીઓ તથા કોઇપણ જાતની માર્મેલેડ ખપ મુજબ.

તાપીયોકાને ચુંટી ધોઈને અડધા પાશેર દુધમાં પાંચ ૭ કલાક ભીનવી રાખવા પાંઉની કાતરીઓને એક પડે માખણ લગાડવું. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ અર્ધકચરા રાંધી ઓયાંમાં ઓસાવીને પાણી કાઢી નાખ્યા પછી એક પાશેર દુધ સાથે ચુલે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારવું. પછી બધું સમાય તેટલાં પાઇદીશમાં પેહેલે રાંધેલા ચાવલનું એક પડ મુકી તેની ઉપર તાપીયોકા પાંથરી તેની ઉપર માર્મેલેડનું પડ કરી છેલ્લે ઉપર સફાઈથી પાંઉની કાતરીઓ ગોઠવવી અને ઇડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બાકી રહેલાં દુધમાં ભેળીને દીશમાં મુકેલાંની ઉપર પચતું પચતું બધું રેડીને મધ્યમ ભઠીમાં ભુંજવું.

પુડીંગ અંજીરનું.

સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ; રતલ ૦॥, સોજાં મોટાં પાકાં અંજીર; છુંદેલી ખાંડ તથા સોજું માખણ દરેક રતલ ૦।, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળો ૧, સોજું દુધ શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

અંજીરને છોલી તેના ઝીણા કકડા કરી તેમાં માખણને બરાબર મેળવ્યા પછી બીજો સામાન ભેળી ઇડાંની દાળને દોહવી તે નાખી સફેદીને કફ ચઢાવી છેલ્લે તે મેળવી પાઇદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા કલઈ ભરેલી લંગડી યા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર ભુંજવું.

પુડીંગ કમ્બરલૅંડ.

સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ; કરંટ દરાખ; માખણ; છુંદેલી ખાંડ તથા છોલેલાં સપરચનના કકડા દરેક શેર ૦॥, ઑરેંજ અથવા માલ્ટાંગાનો શીરા વગરનો મુરબ્બો તોળા ૫, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૬, જાયફળ ૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

જાયફળને છુંદવું. સપરચ્યનને ઘણું બારીક કાપવું. મુરબ્બાને બારીક કાપવો. દરાખને સાફ કરી સોજી ધોઇને કોરડી કરવી. ઇડાંને ભાંજી ખુબ દોહવવાં. પછી માખણમાં ખાંડ ભેળી તેમાં એકેક પછી બધો સામાન બરાબર મેળવી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક બોલને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ અનેનાસનાંમાં લખ્યુંછે તે મુજબ બાફીને સૅાસ મીઠા સાથે ખાવું.

પુડીંગ કવીકલાઇમ.

તાજાં ઇડાં ૬ ની સફેદી, બારીક છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટીપાં ૫૦, ગેલાબનું તથા બદામનું ઍસૅન્સ દરેક ટીપાં ૫, માખણ ખપ મુજબ.

સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં બધો સામાન ભેળી એ મેળવણીથી અડધું ભરાય તેટલું ઉંડું પાઇદીશને યા કલઇવાળી વાટીને જાડું માખણ ચોપડી તેમાં ભરી ચુલે મુકી ઉપર સાફ ઠીકરૂં ઉલટું ઢાંકી તેની ઉપર ઇંગાર મુકવા અને હેઠે થોડા ઇંગાર રાખવા અને ઉપરથી બરાબર લાલ ભુંજાયને સંભાળથી પુડીંગ આખું કાઢવું. એ પુડાગ મજાહનું લાગેછે અને ખાવામાં હલકુંછે. પણ સેજ વખત રાખ્યાથી ઉપસેલું બેસી ગયાથી ખાધામાં સારૂં લાગતું નથી માટે ગરમજ ખાવું.

પુડીંગ કવીન.

સ્પંજ કેકનો ભુકો અથવા સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ રતલ ાા, સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ાા, માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક શેર ાા, સોજું દુધ શેર ાાા, તાજાં ઇડાં ૩, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧, રાજબરી અથવા બીજી કોઇપણ જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી દાળને દોહવી દુધમાં એ, માખણ, ઍસૅન્સ તથા છુંદેલી ખાંડ ભેળી તેમાં સ્પંજનો ભુકો અથવા પાંઉનું ક્રીમ બરાબર મેળવી એ બધું સમાય તેટલાં પાઇદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરવું અથવા કેકના ગોળ દાબડામાં હેઠે તેમજ ફરતું માખણ લગાડેલું સફેદ જાડું કાગજ મુકી તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું અથવા પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા

મુજબ લંગડી યા વાટીમાં માખ્ખણ લગાડેલું કાગજ હેઠે તેમજ ફરતું મુકી તેમાં ભરી ભુંજીને પછી ઉપર જામ ચોપડવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં મેદા ખાંડ ભેળી લીંબુનો રસ નાખીને એ આઇસીંગને જામની ઉપર પાંથરી સુકાવા માટે પાછું થંડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુક્યા પછી કાઢવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાયછે.

પુડીંગ કવે.

તાજાં ઇડાં ૨, આખ્ખાં ૨ ઇડાંનાં વજન જેટલો મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા એટલાજ વજનનું સોજું માખણ, આખ્ખાં ૧ ઇડાંનાં વજન જેટલી છુંદેલી ખાંડ, રાજબરી જામ અથવા જૅલી ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, કારબોનેટ ઑવ સોદા ચમટી ૧, લગાડવાનું માખ્ખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી ખુબ દોહવવાં અને માખ્ખણમાં ખાંડ નાખી ઘુંટીને નરમ કરી તેમાં દોહવેલા ઇડાં તથા જામ યા જૅલી ભેળી આટો નાખી બરાબર મેળવી છેલ્લે સોદા નાખી એ મેળવણી ભરતાં ઉપરથી ત્રણ આંગળ જેટલું અધુરૂં રેહ તેટલાં સાદાં મોલ્ડને પુરતું માખ્ખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજી સૉસ મીઠા અથવા સૉસ વાઇનના સાથે ખાવું અથવા ગમેતો અમથું ખાવું. પુડીંગ કવીનમાં લખ્યા મુજબ લંગડી યા વાટીમાં પણ ભુંજાશે. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો લાગેછે.

પુડીંગ કસ્ટર્ડ.

સોજું દુધ શેર ૧, છુંદેલી ખાડ રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૬, કડવી બદામની બીજ ૬, છુંદેલું જાયફળ ૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, માખ્ખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

પફ પેસ્ટમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ૦। ઇંચ પતળો પફ પેસ્ટ વણી એક પાઇદીશને પુરતું માખ્ખણ લગાડી તેમાં મુકી જીનારી સરખી કાપવી. બદામની બીજને છોલીને બારીક છુંદવી. ઇડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી દુધને ત્રણ કકરા પાડી થંડું થાયને તેમાં ઇડાં તથા બાકીનો સામાન ભેળી દીશમાં પફ પેસ્ટ ઉપર રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. એ પુડીંગ બાફવું હોયતો પફ પેસ્ટ બનાવવો નહી, પણ ઉંડાં વાસણને પુરતું માખ્ખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું.

પુડીંગ કસ્ટરનું ભુંજેલું.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડમીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૩, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ાા, ખાંડ શેર ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૩, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, લગાડવાનું માખણ તથા પફ્પેસ્ટ પાઇનો ખપ મુજબ.

મીલ્કમાં દોઢ પાશેર એટલે પોણી પાઇંટ થંડું પાણી બરાબર મેળવી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને માહે તે ભેળી ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા નાખવું. પછી એ મેળવણી કીનારી સુધી સમાય તેટલાં પાઇ દીશને માખણ ચોપડવું અને આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ્પેસ્ટ પાઇનો છાપેલોછે તેવો ૦ા ઇંચ જાડો પફ્પેસ્ટ બનાવી દીશમાં કીનારી સુધી પાંથરીને પછી છરી વડે કીનારીને સરખી કાપી કાઢીને અંદર મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠીમાં યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ ક્રીમ.

ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, ફ્રેંચ રોલ રતલ ૦ા, ખાંડ શેર ૦ા, બ્રૅંડી નાનો ચમચો ૧ાા, તાજાં ૬ ઇંડાંની દાળ, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૫, નીમક ચમટી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાં ભાંજીને દાળને દોહવવી. પાંઉ ખમણવાની ખમણી આવે છે તેથી રોલને ખમણી ક્રીમને ચુલે પીગળાવી તેની ઉપર રેડવી અને માહે બધી પચેને કાંટાથી મેળવી બાકીનો બધો સામાન ભેળી એક દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને સૉસ વાઇનના સાથે ખાવું.

પુડીંગ ક્રીસમસ.

ભુંદેલી ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૧, સોજું કઠણ માખણ રતલ ૦ાાા, સોજું દુધ શેર ૧, કોઈ પણ જાતની કકરી બીસ્કીટ તથા માલુંગાં અથવા વેલાતી ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા દરેક રતલ ૦ા, સોજો ગોળ શેર ૦ાા, બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૨, તાજાં ઇડાં ૮, વાટેલું નીમક તથા છુંદેલું જાયફળ દરેક તોળો ૧, છુંદેલાં લવંગ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૦ા, લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બીસ્કીટને બારીક આટા જેવી છુંદવી. દુધમાં ગોળ પીગળાવી ગાળીને એ બીસ્કીટનો આટો તેમાં ભીનવી રાખવો. ઇંડાંની દાળને ધુંટવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. કરંટને સાફ કરી ધોઈને કોરડી કરવી. પછી દુધમાં ભીંજવેલા બીસ્કીટના આટા સાથે એકેક પછી બધો સામાન બરાબર ભેળી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક સાદાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. વેલાતી બીસ્કીટનું પુડીંગ વધારે સારૂં થશે. નીમક પસંદ નહી હોયતો તે નાખવું નહી, તેમજ ગમેતો બ્રૅંડી પણ ઓછો નાખવો. એ પુડીંગ તો ઘણું સારૂં થાયછે, તોપણ બધી મેળવણીમાં ૦। રતલ ઍપ્રીકૉટ જામ યા માર્મેલેડ ભેળ્યાથી વધારે સરસ થશે.

પુડીંગ કુબીનેટ કોલ્ડ.

બદામનાં મકરૂન; સૅવૉય બીસ્કીટ તથા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા દરેક રતલ ૦।, સોજું દુધ શેર ૦॥, ખાંડ નવટાંક, સોજુ જૅલેતીન તોળો ૧।, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨, લીંબુ ૧ ની છાલ.

મકરૂન તથા બીસ્કીટને છુંદીને બારીક ભુકો કરવો. નાના ત્રણ ચમચા પાણીમાં જૅલેતીનને એક કલાક ભીનવીને તેમાં દુધ, લીંબુની છાલ તથા ખાંડ નાખી ઇંગારે મુકી જૅલેતીન પીગળેને ઉતારી બ્રૅંડી ભેળવો અને એક સાદાં ગોળ મોલ્ડને સોજું ખાવાનું સૅલેડ ઑઇલ જરા લગાડી બીસ્કીટ તથા મકરૂનનો ભુકો ભેળી તેનું તથા મુરબ્બાનું અવાર નવાર પડ તેમાં મુકીને પછી તેની ઉપર જૅલેતીન વાળી મેળવણી રેડી થંડું થઇ બંધાયને પુડીંગને ઉલટાવીને આખુંજ કાઢવું. મુરબ્બાને બદલે ગમેતો રાજબરી જામ લેવી. આઇસમાં મોલ્ડ મુકીને થંડું કીધેલું વધારે સારૂં લાગશે.

પુડીંગ કુબીનેટ રીચ.

ઉપર પુડીંગ કુબીનેટ કોલ્ડમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ તેલને બદલે મોલ્ડને માખણ લગાડવું અને તેમાં મુરબ્બો, મકરૂન તથા બીસ્કીટનાં પડ મુકયા પછી તેની ઉપર શેરી યા બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧ રેડવું. પછી તાજાં ચાર ઇંડાંની દાળને ખુબ દાહવીને અડધો શેર સોજાં દુધમાં તે

બરાબર મેળવી ચુલે ધુંટી! ઘાડું થાયને ઉતારી મોલ્ડમાં જરા જરા કરી રેડીને બધું બરાબર પચાવવું. પછી જાદાં કોરાં કાગજને માખણ લગાડી મોલ્ડની ઉપર મુકી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ધીમે બળતે બરાબર બાફીને કાઢવું.

પુડીંગ કૅમબ્રીજ.

પાંઉનું ક્રીમ એટલે બ્રેડ ક્રમ્બ રતલ ૦ાા, સેાજાં પણ ખાટાં પાકાં સપરચન રતલ ૦ાા, સેાજું માખણ તથા ખાંડ દરેક શેર ૦ા, મીલ્કમેડ કનડેનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૪, તાજાં ઇંડાં ૩, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ભરેલા બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ થંડાં પાણી સાથે મીલ્કને મેળવવું. સપરચનને છોલી વચમાંના ગાંઠ તથા ઠરીયા કાપી કાઢી નકી કુટની બારીક સ્લાઇસ કાપવી. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને મીલ્કમાં મેળવી અર્ધે ખાંડ નાખવી. પછી આટાને ચાળી એક બોલમાં નાખી તેમાં મીલ્કવાળી મેળવણી જરા જરા કરી નાખી સેજબી ગાંગડા રેહ નહી તેમ ચમચાથી સારીકાની મેળવીયા પછી ક્રમ્બ ભેળી માખણ નાખી છેલ્લે સપરચનની સ્લાઇસ ભેળવી. પછી એ મેળવણી ભરાતાં બે આંગળ અધુરું રેહ તેટલાં એક ઉંડાં બોલને બરાબર માખણ ચોપડીને તેમાં મેળવણી ભરવી અને ધોતાં સફેદ ઘટ કપડાંના કટકાને પાણીથી ભીનવી તેની ઉપર આટો છાંટીને બોલની ઉપર દોરીથી બાંધી લઇ પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બેથી હદી કલાક બાફવું.

પુડીંગ કેળાંનું.

મોટાં પાકાં વસઇનાં કેળાં ૫, સેાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦ા, બદામની બીજ ૨૫, તાજાં ઇંડાં ૫, સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૪, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦ાા, ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને બારીક છુંદવી. ઇંડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા. પછી કેળાંને છોલી બારીક કાતરીઓ કાપી ઘીમાં કકરી લાલ તળી એક પાઈ ડીશમાં પાથરીને મુકવી અને દુધને ચાર ફકરા પાડી થંડું થાયને તેમાં બધેા સામાન બરાબર ભેળી

ડીશમાં કેળાંની ઉપર રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં લાલ ભુંજવું અથવા લંગડી યા વાટીમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. પુડીંગ ભુંજાયા પછી એમાં કેળાંનો ટેસ્ટ બદલાઇને કાંઇ સોજાં ફળનાં જેવો લાગેછે અને ઘણું મજાહનું થાયછે.

પુડીંગ કેળાંનું ૨ જું.

લીલી યા પીળી છાલનાં પાકાં કેળાં મોટાં હોયતો ૩ અને નાનાં હોયતો ૪, સોજું દુધ શેર ૦ાા, ખાંડ શેર ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૩, બદામની બીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ા, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, ઘઉંનો ઝીણો રવો તથા માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપવી. દરાખને સાફ કરી સોજી ધોવી. ઇંડાંને ભાંજીને ખુબ દોહવવાં. કેળાંને છોલી ઉભી ચાર ચીર કાપી વચમાંની નેસ કાઢીને અકેક ઇંચના કકડા કાપી તેને રવો લગાડી કલઇ ભરેલી વાટી યા લંગડીને પુરતું માખણ ચોપડી તેમાં કેળાંનું પડ હેઠે મુકી તેની ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવી એળચી જાયફળ નાખવું અને દુધમાં ઇંડાંને સારીકાની મેળવી ખાંડ તથા ગોલાબ મેળીને તે ડીશમાં રેડી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

પુડીંગ કૅસલ.

સ્પંજ કેક બનાવવા લખેલું છે તેની થોડી મેળવણી તૈયાર કરવી અને થોડાં કપને પુરતું માખણ યા સોજું ઘી લગાડી તેનાં તળીયાંમાં જરા રાજબરી; સ્ટ્રૉબરી અથવા ઍપ્રીકોટ જામ મુકી તેની ઉપર કેકની મેળવણી રેડીને કપ પોણાં ભરી તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકવાં અને તૈયાર થાયને ઉલટાવીને આખાં કાઢી અમથાં ખાવાં અથવા સૉસ વાઇનના સાથે ખાવાં.

પુડીંગ કોબર્ગ.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજું માખણ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦ા, સોજું દુધ શેર ૨, ખાંડ તોળા ૧૭, બદામની બીજ શેર ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૮, છુંદેલું જાયફળ ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૩, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપા ૭, ગોલાબનુ ઍસૅન્સ ટીપા ૫, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધોવી. બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. ઇડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને ચાળી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ચુલે મુકીને ધુંટયા કરી કઠણ થાય ને ઉતારી માહે ખાંડ તથા માખણ મેળવું અને તદન થંડું થાયને ઇડાંની દાળ તથા સફેદી મેળવી બાકીનો બધો સામાન ભેળી પાઇ દીશને માખણ લગાડી તેમાં ભરી તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકી લાલ ભુંજાયને કાઢવું. બંગડી યા વાઠીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજયા પછી પુડીંગને ઉલટાવીને કાઢયાથી આખું નીકળેછે. બાફેલું પુડીંગ કરવું હોયતો એ મેળવણી ભરતાં બે આંગળ અધુરું રેહ તેટલાં બોલને પુરતું માખણ ચોપડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું. એ પુડીંગ સારું લાગેછે, પણ જામથી વધારે સારું લાગેછે માટે તે નાખવી હોયતો દુધમાંથી દોઢ પાશેર જેટલું જુદું કાઢી તેમાં અડધો રતલ રાજબરી જામને કોડીનાં વાસણમાં લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચા વડે બરાબર મેળવીને રંગ વગરની તારની ચાળણીમાંથી બધું છાંડી લઇ ઠરીયા કાઢી નાખવા. ત્યારબાદ બાકીનાં દુધમાં ઉપર મુજબનાં વજનનો આટો તેજ રીતે મેળવી એક પાશેર ખાંડ નાખી ઉપર પ્રમાણે ચુલે ધુંટી ઉતારીને માખણ મેળવું અને થંડું પડેને તેટલાંજ ઇડાંને તેમજ મેળવી બદામની સ્લાઇસ નાખી જામ સાથનું દુધ ભેળી ઉપર મુજબ ભરીને ભુંજવું યા બાફવું. એમાં દરાખ, જાયફળ તથા કોઇ પણ ઍસૅન્સ નાખવું નહી. પણ જો જામ મેળવણીમા ભેળવી નહી હોયતો પછી એ મેળવણીને તૈયાર કરી દીશ યા બોલને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં હેઠે અડધો રતલ જામ પાંથરીને મુકયા પછી તેની ઉપર મેળવણી રેડીને ભુંજવું યા બાફવું. ભુંજાતાં તેમજ બફાતાં પુડીંગ ખીલેછે માટે હમેશ યાદ રાખીને અધુરું ભરવું.

પુડીંગ કૉર્નફ્લૉઅર.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૭, સોજ્જુ દુધ શેર ૦ાા, ખાંડ શેર ૦ા, તાજાં ઇડાં ૨, સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧ અથવા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૪.

ઇડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા. પછી કૉર્નફ્લૉઅરમાં જરા જરા કરી એક પાશેર દુધને બરાબર મેળવીને ધાડું કરવું અને બાકીનાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને એક ઉકરેા પાડીને ઉતારી પેલેા દુધમાં મેળવેલેા કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ઠરી જશે તેને ચમચાથી પાછેા બરાબર મેળવ્યા પછી ધાર પડે તેમ કકડાવેલાં દુધમાં રેડતાં જઇને પાંચેક મીનીટ ખુબ ઘુંટીને પછી પાછું ચુલે મુકી ઘુંટવું અને કઠણ નહી પણ ઘણું ઘટ થાયને ઉતારી તેમાં બાકીનેા બધેા સામાન ભેળી સાદાં અથવા સેજ નકશીનાં મેાલ્ડને પાણીથી ભીનવીને તેમાં ભરી બંધાયને એમજ કાઢવુ અથવા આઇસમાં થંડું કરીને કાઢવું. ઘણી નકશીવાળું મેાલ્ડ લેવું નહી, તેમાંથી પુડીંગ નીકળશે નહી. એ પુડીંગ મજાહનું થાયછે.

પુડીંગ કૉર્નફ્લૉઅર ૨ જું.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તેાળા ૯, સેાજું દુધ શેર ૧ાા, સેાજી ખાંડ રતલ ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૩, બારીક છુંદેલી એળચી તેાળેા ૦ા, વેનીલા; રાજબરી અથવા લેમનનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા. પછી કૉર્નફ્લૉઅરમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી સેજપી ગાંગડેા રાખવેા નહી અને ધીમે બળતે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારી ફુકું થાયને ઇડાં તથા ઍસૅન્સ ભેળી પાઇ દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું. એ પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું થાયછે.

પુડીંગ ખજુરનું.

ખજુરની ઉપરની પતળી ચામડી તથા અંદરનેા ઠળીયેા કાઢી નાખીને પછી મસળીને તદન નરમ માવા જેવેા કીધેલેા સેાજેા ખજુર રતલ ૦ાા, સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ તથા સેાજું માખણ દરેક રતલ ૦ા, ખાંડ શેર ૦ાા, દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ તેાળેા ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ખજુર સાથે પાંઉનાં ક્રીમને ભેળીને પછી બીજેા બધેા સામાન તેમાં મેળવી એ મેળવણી સમાતાં ઉપરથી જરા અધુરું રેહ તેટલાં એક

બોલને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું. એ પુડીંગનો રંગ જોવામાં સારો લાગતો નથી, પણ મેળવણીમાં ખજુર મુદ્દલ માલુમ પડતો નથી અને માવાનુંજ બનાવેલું હોય તેવું ઘણા સારા ટેસ્ટનું લાગેછે.

પુડીંગ ખાજાં; સીંગર અથવા સમોસાનું.

માનનાં બનાવેલાં ખાજાં; સીંગર બેઉ મળી એક શેર લેવું અને તેને ભાંગીને બે શેર દુધમાં ભીનવી રાખ્યાબાદ બરાબર મેળવી નાખીને ચુલે ઘુંટી કઠણ જેવું થાયને ઉતારવુ અને તેમાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલાનું ઍસૅન્સ તથા ગોલાબ નાખી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મલી તોળો ०॥ મેળીને પછી તાજાં ૮ ઇંડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે મેળીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. માનના માવાના સમોસા અથવા મલાઇનાં ખાજાંનું પણ એમજ પુડીંગ બનાવવું. પણ તેમાં બે ઇંડાં તથા અડધો શેર દુધ ઉપર લખ્યા કરતાં ઓછું લેવું.

પુડીંગ ખીમા પટેટાનું.

સોજ્જું નરનું નકી ગોસ્ત રતલ ०॥, બાફીને બરાબર મૅશ્ડ કીધેલા પટેટા રતલ ०॥, સોજ્જું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૫, કાંદા નવટાંક, આદુ તોળો ०॥, લસણ તોળો ०।, કોથમીર ઝુડી ૬ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૫, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૫, બારીક કાપેલી સૅલરી તથા પાર્સ્લી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક; વેલાતી સૉસ તથા ઘી ખપ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં, ફુદનાનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલી ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. ઇંડાંની દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી જરા ઘીમાં ફીકો લાલ રંગનો તળવો. ગોસ્તને સાફ કરી થંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇ થોડાં પાણીમાં જરા નીમક નાખી અર્ધકચરું બાફી થંડું પડેને ઘણુંજ બારીક ખીમા જેવું કાપવું. પછી પટેટામાં દુધને બરાબર મેળવી તેમાં ત્રણ તોળા ઘી તથા અડધો તોળો નીમક નાખી ચુલે ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારી થંડું પડેને ઇંડાંની

દાળ તથા સફેદીને માહે બરાબર ભેળવી. ત્યારબાદ બાકીનેા બધેા સામાન તથા અડધા તેાળા નીમકને કાપેલાં ગેાસ્તમાં ભેળી માહે ટેસ્ટ મુજબ સૅાસ નાખી બધું સમાય તેટલાં પાઇદીશને પુરતું ઘી લગાડી તેમાં પટેટાની અડધી મેળવણીને હેઠે પાંથરીને પછી તેની ઉપર ગેાસ્તવાળી મેળવણીને સરખી પાંથરીને મુકી બાકી રહેલી પટેટાની મેળવણીને તેની ઉપર સફાઇથી પાંથરવી અને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સગડીની ઉપર ભુંજવા મુકી હેઠે ઉપર થેાડા થેાડા ઇંગાર મુકતા રહીને બરાબર લાલ ભુંજવું.

પુડીંગ ગાજરનું.

ગાજરને નરમ બાફી છેાલી વચમાંનેા લીલેા ભાગ કાઢી નાખ્યા પછી ઘુંટીને નરમ માવા જેવું કીધેલું તેાળા ૬, ખાંડ શેર ૦।, માખણ તેાળા ૫, સુકાં પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ તેાળા ૨, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ તેાળેા ૦॥, કેાઇ પણ જાતની જામ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, પફપેસ્ટ પાઇનેા તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને દેાહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા. પછી માખણને તાવી મસળેલાં ગાજરમાં ભેળીને પછી બધેા સામાન એકેક પછી તેમાં મેળવી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇ દીશને માખણ લગાડી તેમાં ૦। ઇંચ પતળેા પફ પેસ્ટ પાઇનેા બનાવીને મુકી છરી વડે કીનારીને સરખી કાપવી અને તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ ગાજરનું ૨ જું.

છેાલીને ખમણેલાં ગાજર; એવાજ ખમણેલા પટેટા; માખણ; ખાંડ; મેાટી સુકી કાળી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦।, સેાજું દુધ શેર ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૩, છુંદેલું જાયફળ ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥.

કાળી દરાખને સેાજી ધેાઇને ઠરીયા કાઢવા. કરંટને સાફ કરી ધેાઇને તદન કેારડી કરવી. પછી ઇડાંને ભાંજી બરાબર દેાહવી દુધમાં ભેળીને તેમાં એકેક પછી બધેા સામાન મેળવી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મેાલ્ડમાં ભરી બાફીને સૅાસ બ્રૅંડીના સાથે ખાવું.

પુડીંગ ગુસબરી.

ગુસબરીનો રસ ભરેલો પાશેર ૨ (પાઇંટ ૧), નેપલ્સ અથવા આરારૂટ બીસ્કીટનો બારીક છુંદેલો ભુકો રતલ ૦I, સોજી ખાંડ શેર ૦II, દુધ શેર ૦II, માખણ નવટાંક, તાજાં ઇંડાં ૪, પફપેસ્ટ ખપ મુજબ.

મજાહની પાકેલી ગુસબરીને છલટાંમાંથી કાઢી સોજી ધોઇ લુછી ભચડીને તદનજ કલઇ ભરેલાં વાસણમાં ઢાંકીને ઇંગારે મુકી અવાર નવાર લાકડાંના ચમચા વિડે ભચડયા કરવું અને બધો રસ નીકળેને ઉતારી બારીક આંધરાંની ચાળણી અથવા જાદાં જાંજરાં કપડાંમાંથી રસ ગાળીને ઉપલે હીસાબે બે પાશેર લેવો અને તેમાં દુધ, ખાંડ, બીસ્કીટનો ભુકો તથા માખણને બરાબર મેળવી તપેલી સાફ કરીને તેમાં નાખી પાછું ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘણું ઘટ થાયને ઉતારી થંડું થાયને ઇંડાંને ભાંજી ખુબ દોહવીને તે ભેળી પુડીંગ ગાજરનાં પેહેલાંમાં લખ્યા પ્રમાણે દીશમાં પફપેસ્ટ પાંથરી તેમાં ભરીને ભુંજવું. પફપેસ્ટ વગર અમથું પણ થશે.

પુડીંગ ગોળનું.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોનો ગોળ; માખણ તથા મોટી સુકી કાળી દરાખ દરેક રતલ ૦II, કરંટ દરાખ રતલ ૦I, તાજાં ઇંડાં ૩.

કાળી દરાખને ધોઇ ઠરીયા કાઢવા. કરંટને સાફ કરી ધોવી. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢવો. ઇંડાંને ભાંજી સારીકાંની દોહવવાં. પછી બધો સામાન બરાબર ભેળી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ વાસણમાં ભરીને અથવા કપડાંમાં બાંધીને બાફવું.

પુડીંગ ચેન્સલર.

સોજાું દુધ શેર ૦III, ખાંડ નવટાંક, તાજાં ઇંડાં ૪ ની દાળ, સ્પંજ કેકની ૦I ઈંચ પતળી કાપેલી કાતરીઓ; માલુંગાંના અથવા ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા; કીસમીસ દરાખ; રેતીયા કેક; માખણ તથા ઘી ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. ઇંડાંની દાળને સારીકાની દોહવવી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી ઇંડાંની દાળ ભેળીને ચુલે ઘુંટી ઘાડું થાયને ઉતારી થંડું કરવું. ત્યારબાદ એક શેર પાણી સમાય તેટલાં ગોળ સાદાં મોલ્ડને માખણનું જાડું પડ ચોપડી તેનાં તળીયાંનાં મુરબ્બાના કકડા તથા દરાખને સ્ટાર અથવા બીજી કાંઇ તરેહ થાય તેમ માખણમાં ખોસવા, તેમજ મોલ્ડની બોરદુપર સરખી ગોળ હારમાં એક હાર દરાખની તથા એક મુરબ્બાની ખોસી હેઠે સ્પંજ કેકના કકડાને એકેક સાથે અડાડાવીને સરખા ગોઠવી તેની ઉપર થોડી દરાખ તથા મુરબ્બો ભભરાવી ઉપર રતેફયાનું પડ કરી જરા શેરી રેડી એ રીતે આખું મોલ્ડ ભરીને પછી પચતી પચતી દુધની મેળવણી રેડવી અને ઉપર માખણ લગાડેલું કોરૂં કાગજ મુકી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવા મુકી બગબર કઠણ થાયને ઉતારી આઠ દસ મીનીટ રાખ્યા બાદ મોલ્ડને ઉથલાવીને પુડીંગ આખુંજ કાઢવું.

પુડીંગ ચેસ્નટ.

ચેસ્નટનો બારીક પાઉદર રતલ ૦ાા, સોજું માખણ તોળા ૧૫, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦ા, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૬, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ચેસ્નટની છાલપર જરા કાપ મુકી કકડતાં પાણીમાં ચુલે નાખી નરમ થાયને છાલ કાઢી તડકે મુકી તદન સુકાં થાયને બારીક છુંદી મલમલનાં કપડાંથી ચાળીને ઉપલે હીસાબે પાઉદર લેવો. ઇંડાંને ભાંજી ખુબ દોહવવાં. પછી માખણને ઘુંટી ક્રીમ જેવું નરમ કરી તેમાં ચેસ્નટનો આટો ભેળી તેમાં બાકીનો સામાન બરાબર મેળવી એક પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ભુંજવું. બાફેલું કરવું હોયતો એક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી કોરાં સફેદ કાગજને માખણ લગાડી મોલ્ડની ઉપર મુકી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કઠણ બાફવું.

પુડીંગ ચૉકોલેટ.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો બઉનો આટો તથા માખણ દરેક રતલ ૦ાા, ખાંડ તથા ચૉકોલેટનો બારીક ભુકો દરેક રતલ ૦ા, સોજું દુધ શેર ૧ાા, તાજાં ઇંડાં ૬ ની દાળ, સોજો ગોલાબ લીકર ગ્લાસ ૧.

આટાને ચાળવો. ઇડાંની દાળને દોહવવી. પછી માખણને તાવી તેમાં આટો, ચૉકોલેટ તથા ખાંડ બરાબર ભેળીને ગોલાબ તથા ઇડાંની દાળ મેળવી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મોલ્ડમાં ભરીને બાફવું.

પુડીંગ ચોખાના આટાનું.

ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો; સોજું માખણ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦।, ખાંડ શેર ૦॥, સોજું દુધ શેર ૨, તાજાં ઇડાં ૬, સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦॥, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૨, લગાડવાનું માખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. ઇડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. આટાને ચાળીને કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ મેળવી ગાંગડો રાખવો નહી, પછી ચુલે ઘુંટી ઘણું ઘટ થાયને ઉતારી માહે માખણ ભેળીને બીજાં વાસણમાં ખાલી કરી તેની ઉપર કપડું બાંધી થંડીની રૂતુમાં બાર કલાક અને બીજી રૂતુમાં ચારથી છ કલાક રાખ્યા બાદ ઇડાં તથા બીજો બધો સામાન એકેક પછી બરાબર ભેળવો અને એ બધું સમાય તેટલાં પાઇદીશને માખણ લગાડી ૦। ઇંચ પતળો પફ પેસ્ટ બનાવી તે દીશમાં મુકી ઉપરથી કીનારી કાપી તેમાં મેળવણી ભરીને અથવા પફ પેસ્ટ વગર અમથીજ મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવુ અથવા કલઈ ભરેલી લંગડી યા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું. એ પુડીંગ ઘણું સારૂં થાયછે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી માહે કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના ચમચા ૩ ભેળીયાથી પુડીંગ વધારે સારૂં થશે.

પુડીંગ ચોખાના આટાનું ૨ જું.

ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક તોળા ૭॥, સોજું દુધ શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, લીંબુ અડધાની બારીક કાપેલી છાલ, તજનો ટુકડો ઇંચ ૧, માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કફ ચઢાવવો. પછી આટાને ચાળી કલાઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી જરા જરા કરી તેમાં દુધ બરાબર મેળવી લીંબુની છાલ તથા તજ નાખી ચુલે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારી તજ કાઢી નાખી ઇડાં તથા ખાંડ ભેળી પાઇદીશને પુરતુ માખણ લગાડી તેમાં ભરી ઉપર જાયફળ ભભરાવી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવુ અથવા કલઇ ભરેલી લંગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજી અમથું ખાવું અથવા કોઇપણ જાતની જામ યા જૅલી સાથે ખાવું. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા મેળવીને પછી ભુંજયાથી પુડીંગ મજાહનું લાલ અને વધારે સારૂં થશે.

પુડીંગ ચોખાનું.

સોજા ઝીણા રાંધવાના ચોખા રતલ ૦ા, ખાંડ શેર ૦ાા, દુધ શેર ૧, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, બદામની બીજ નવટાંક, સોજો ગોલાબ વાઇન ગ્લાસ ૧, તાજાં ઇડાં ૮ ની દાળ તથા ૬ ની સફેદી, શેરી યા બ્રેંડી લીકર ગ્લાસ ૧, છુંદેલું જાયફળ ૧, પફ પેસ્ટ તથા માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇને સ્લાઇસ કાપવી અથવા છુંદવી. ઇડાંની દાળને ઘુંટી સફેદીને કફ ચઢાવવો. પછી ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ અડધા શેર પાણી સાથે ઇંગારે મુકી અવાર નવાર ચમચો ફેરવી તદન સુકું થાયને માહે દુધ રેડી ઘુંટયા કરવુ અને કઠણ થવા આવેને ઉતારી ખાંડ, ગોલાબ, જાયફળ, ક્રીમ તથા ૦ા રતલ માખણુ ભેળી થંડું થાય ત્યાં સુધી હલાવ્યા કરીને પછી ઇડાં મેળવી બદામ નાખી એ બધું સમાય તેટલાં પાઇદીશમાં ૦ા ઈંચ પતળો પફ પેસ્ટ બનાવીને તે મુકી કીનારી સરખી કાપી માહે મેળવણી ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા પફ પેસ્ટ વગર દીશને માખણ લગાડી અમથીજ મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા બાફવું. પફ પેસ્ટ મુકેલાં પુડીંગમાં ગમેનો પેહેલે પેસ્ટની ઉપર રાજબરી યા બીજી કોઇ જાતની જામનું પડ કરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરવી.

પુડીંગ જલેબીનું.

તાજી યા વાસી જલેબીના ૦। ઇંચ જેટલા ભાંજેલા કકડા શેર ૧, સોજું દુધ શેર ૧।, ખાંડ નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૫, સોજો ગેલાબ નાના ચમચા ૪ અથવા ગેલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૭, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૩, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૫, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦॥.

ઇંડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કફ ચઢાવવો. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી ચુલે કકડાવી થંડું થાયને તેમાં બધો સામાન સારીકાની મેળવ્યા પછી પાઇડીશ યા લંગડી જેમાં ભુંજવુ હોય, તે એ મેળવણીથી થોડું અધુરૂં ભરીને તેમાં જલેબીના કકડા નાખી એક કલાક રાખ્યા બાદ ચમચાએ ભેળી ઉપરની સપાટી સરખી કરીને પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

પુડીંગ જુબીલી.

એક બે દીવસનાં વાસી સ્પંજ કેકની પતળી સ્લાઇસ અડધો રતલ લેવી અને તેનાં એક પડ ઉપર માખણ તથા બીજાં પડ ઉપર ઑરેંજ માર્મેલેડ અથવા ઍપ્રીકોટ જામ ચોપડી એક સાદું મોલ્ડ લઇ તેમાં માખણ ચોપડેલું પડ હેઠે આવે તેમ એક પડ મુકીને દુધપાક ૨ જો છે તે સેજ પતળો બનાવી તે રેડી પાછી એજ રીને કાતરી અને પછી દુધપાક રેડી આખું મોલ્ડ ભરીને એક કલાક રાખ્યા બાદ ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને સૉસ વાઇન અથવા સૉસ બ્રૅંડી સાથે ખાવું.

પુડીંગ જૅલી.

કોઇપણ જાતની સોજી જૅલી રતલ ૦।, દલેલી ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૯ ની સફેદી.

સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને જૅલીમાં ખાંડને સારીકાની મેળવીને પાઇડીશમાં ભરી તેની ઉપર સફેદી પાંથરવી. પછી પુડીંગ સોનેરી રંગનું થાય ત્યાં સુધી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. ડીશને વાંકુ કરતાં જૅલી સરી પડે ત્યારે પુડીંગ તૈયાર થયલું જાણવું.

પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીત.

કપડાંમાં બાંધીને પુડીંગ બાફવું હોયતો સોજા ધોતાં સફેદ જાદાં કપડાંના એક કટકાને પેહલે કકડતાં પાણીમાં બોળી કાઢીને તેની ઉપર

આટો છાંટવો અને તેમાં પાંઉનુ પુડીંગ બાફવું હોયતો તેની મેળવણીને એ કપડાંની વચમાં મેલીને ઢીળું પોતળું બાંધવું. કારણ એ પુડીંગ બફાતાં અંદર ખીલેછે. પણ કોઇબી જાતની ફ્રુટનું પુડીંગ હોયતો તેનું ટાઇટ પોતળું બાંધવું. પછી એ પોતળું બાંધેલું પુડીંગ ડુબતાં પણ તેની ઉપર પાણી રેહ તેટલાં કકડતાં પાણીનાં ઉંડા તપેલામાં મુકીને ઢાંકણુ ઢાંકી બળતે રાખવું. પણ બફાતી વેળા એકજ જગ્યાપર રાખી મુકતાં હેઠે તપેલાંમાં પોતળું ચીટકી જશે માટે અવાર નવાર પોતળાને ચમચથી જરા ખસેડવું. એ પુડીંગ જેવું નાનું મોટું હોય તે પ્રમાણે એક કલાકથી હઠી ત્રણ કલાક અને કોઇ પુડીંગ બફાઇને કઠણ થતાંતો પાંચ છ કલાક પણ લાગેછે, જે અરસામાં તપેલાંમાંનું પાણી બળીને સુકાતું જાયછે તેટલામાટે બીજા ચુલા ઉપર કકડતું પાણી તૈયાર રાખીને તપેલાંમાં તે ઉમેરયા કરવું. પુડીંગ બફાયા પછી પાણીમાંથી કાઢી પોતળાંને થંડાં પાણીમાં બોળીને પછી છોડવું. દીશ યા બીજાં વાસણમાં ભરીને પુડીંગ બાફવું હોયતો તે વાસણને હમેશ પુરતું માખણ ચોપડવું અને તેમાં છેક કીનારી સુધી મેળવણી ભરવી નહી પણ થોડો ભાગ ઉપરથી અધુરો રાખવો અને ધોતા સફેદ જરા ઘટ કપડાંના કટકાને પાણીથી ભીનવીને નીચવવો અને તેના ચારે છેડા ઝુલતા રેહતાં પાણીમાં પડે નહી માટે તેને ઉપર વાળી લઇને પછી ટાઇટ રેહ તેમ કપડાંને જાદી દોરીથી બાંધી લેવું. પણ વળી એ છાલકાં વાસણને બાફવા માટે પાણીની અંદર મુકતાંતો માહે પાણી ભરાઇ જાયછે, તેટલામાટે તપેલીમાં આસરે ત્રણેક ઇંચ ઉંચી પણ પોહોળી આંત્રી અથવા એવુંજ કાંઇ વજનનું મુકવું. કારણ હલકું હોયછે તો તે ઉકળતાં પાણીથી તેની જગ્યા ઉપરથી હઠી જાયછે અને તેમ થતાં ઉપરનું દીશ પડી જવાનો સંભવ રેહછે. પછી તે આંત્રી ઉપર બાફવાનું પુડીંગવાળું વાસણ બરાબર ઠેરવીને મુકયા પછી તપેલાંની ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકવું અને પુડીંગ બફાઇને બરાબર કઠણુ થાયને તપેલાંને ઉતારીને માહેથી પુડીંગનાં વાસણને કાઢી લઇ ઉપરથી કપડું છોડી નાખવું. પણ તપેલાંમાં ઉકળતું પાણી પુડીંગને લાગે નહી તેટલું ઓછું રાખવું. એમ ઉપર કપડું બાંધીને બાફવાને બદલે અમથુંજ બાફવું હોયતો ઉપર મુજબ મેળવણી ભરેલાં વાસણને ઉપલીજ રીતે પણ તપેલાંમાં ઉંધાડું બાફવા મુકી તપેલાંની ઉપર ચડું ઢાંકણુ ઢાંકવું. પણ તેમ બફાતાં ઉકળતાં પાણીનો બાફ ઢાંકણુપર જમાવ થઇ તેનું પાણી

થઈને બાફવા મુકેલાં પુડીંગની ઉપર ટપક્યા કરશે અને તેથી પુડીંગ બરાબર બફાશે નહી તેટલામાટે પુડીંગ બફાઈને બરાબર કઠણ થાય ત્યાં સુધી ઢાંકણની ઉપર જરા રાખ પાંથરીને તેની ઉપર ચાલુ ઇંગાર મુક્યા કરવા, તેથી ઢાકણપરની વરાળ સુકાઈ જશે. ઉપલી બેઉ રીત પુડીંગ બાફવાની સાધારણછે પણ એના કરતાં વધારે સેહલી રીતથી પુડીંગ, કસ્ટર યા એવું કાંઈપણ બાફવું હેાયતેા તેની મેળવણીને દીશમાં યા વાટી કે લંગડીમાં અને થેાડું હેાયતેા કલઈ ભરેલા ત્રાંબાના સાંકડા ઉંડા કાંસીયામાં ભરીને તેની ઉપર કપડું બાધવું નહી, તેમજ ઢાંકણપર ઇંગાર પણ મેલવા નહી પણ તપેલાં ઉપર જે ઢાંકણ ઢાંકવાનું હેાય તેને એક ધેાતાં ઘટ સફેદ કપડાંના કટકાપર ચઢું મુકી ગાંસડી બાંધવા માટે જેમ ચારે છેડાના ગાંઠ બાંધેછે તે પ્રમાણે ઢાંકણાને ઉપરથી ટાઈટ બાંધી લઈને પછી તે ઢાંકણનાં કપડાંનાં બાંધેલા ગાંઠ ઉપર રેહ તેમ તપેલાંની ઉપર મુકવું, તેથી બધી વરાળ તે કપડું સેાસી લેશે. પણ વળી ઘણેા વખત બાફવાનું હશેતેા કપડું ભીનાઈ ગયાથી પછી તેમાંથી પણ પાણી ટપકશે, માટે તેમ થાયતેા તે ભીનાયલું કપડું છેાડી નાખીને બીજું સુકું કપડું બાંધી એ રીતે ભીનાયલું કપડું બદલ્યા કરવું. એ રીતે બાફવાનું ઘણુંજ સવલ પડેછે.

પુડીંગ, પ્લમકેક અથવા બીજાં કાેઈપણ કેક યા બીજું કાંઈબી દીશમાં યા પત્રાંના ગેાળ દાબડામાં ભરીને ભુંજવું હેાયતેા પેહલે જાડાં સેાજાં કેારાં કાગજને દાબડાનાં તળીયાં બરાબરનું ગેાળ હેઠે મુકવા માટે કાપવું અને દાબડાની અંદર ફરતું મુકવા માટે તેની ઉંચાઈ તેમજ પેાહેાળાઈ જેટલું સરખું કાપી એવાંજ બીજાં બે ત્રણ કાગજો કાપી તેને માખણ લગાડવું અને ઘી નાખ્યા વગર અમથાજ થેાડા ઘઉંના આટાને પાણીથી બાંધીને તેની દાબડાનાં તળીયાંનાં પત્રાં બરાબરની ગેાળ અને અડધી ઇંચ જેટલી જાડી રેાટલી વણી સરખી કાપીને એ કાચીજ રેાટલીને પેહલે દાબડામાં હેઠે મુક્યા પછી તેની ઉપર માખણ લગાડેલાં બે ત્રણ કાગજો એકઠાં મુકી બેારદુપર પણ માખણ લગાડેલાં કાગજો બે ત્રણ ફરતાં મુકીને પછી તેની અંદર કેકની મેળવણી રેડવી. પણ હમેશ ઘણાં ખરાં કેકેા ભુંજાતાં ઉપસેછે માટે મેળવણીને ઉપર સુધી ભરવી નહી પણ બેથી ચાર આંગળ સુધી દાબડેા અધુરેા રાખવેા. દાબડામાં હેઠે ઘઉંની કાચી રેાટલી મુકવાનું કારણ એકે કેકને હેઠેથી વધારે તાપ લાગે તેાય

રોટલીને લીધે કેક બળતું નથી પણ બરાબર ભુંજાયછે. ડીશમાં પુડીંગ અથવા બીજુ કાંઇની ભુંજવું હોયતો પેહલે તે વાસણને માખણ યા ઘી જે હોય તે પુગતુ લગાડીને પછી જેવી મેળવણી હોય તે પ્રમાણે ઉપર સુધી યા અધુરૂં ભરવું અને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા ધીમી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા માટે જેમ લખેલુ હોય તે મુજબ તેને ભુંજવું. પણ પ્લમકેક તથા ક્રીસમસ કેક તેમજ એવાંજ બીજા કેકનો હમેશ મધ્યમ ભઠ્ઠીમાજ ભુંજવાં. જેને બરાબર ભુંજતાં આવડતું હોયછે તેનો એ મોટા કેકને તંદુરમાં પણ ભુજી શકેછે. તંદુરમાં કાંઇપણ ભુંજવું હોયતો પેહલે તેમા થોડી રેતી પાંચરીને પ્રથમ તેને મોટે બળતે મેલીને ખુબ ગરમ કરવું, તે પછી ગરમમાં ભુજવાની ચીજ હોયતો તંદુરમા પત્રાંની યા ત્રાંબાની થાળી મુકીને પછી જે ભુંજવું હોય તેને અકેકને અથડે તેમ નહી પણ સેજ છુટું છુટું તેમાં ગોઠવીને મુકી તંદુરપર ઢાકણ ઢાકી તેની ઉપર જરા ગરમ પાથરીને પછી તેપર ગામઠી કોલસાના ધગધગતા ઇંગર તથા લાકડાંના નાના ટુકડા મુકીને બળતું કરવું, પણ હેઠેનુ મોટુ બળતું કાઢી નાખીને ધીમું રાખવું અને ડાજે નહી માટે અવાર નવાર ઉંઘાડીને જોવુ અને બરાબર ભુંજાયને કાઢવું. પાઇને તેમજ ક્રસ્ટવાળા પેટ્રીસને ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવા મુકવું. કારણ ગરમીથી ક્રસ્ટ ખીલી જાયછે, પણ તે ખીલે પછી તેની ફરતી કોરની ઉપર આંગળા ફેરવવા, જેથી બધા પોપડા અકેક સાથે વળગેળા હોયતો તે છુટા પડેછે. તે પછી મજાહનું બરાબર ભુંજાયને કાઢવું ઉપર લખ્યું તેમ પ્લમ કેક માટે ગરમ નહી પણ મધ્યમ તંદુર જોઇયેછે એટલે ઉપર પ્રમાણે પેહેલે તદુરને બરાબર ગરમ કરવું જોઇયે, તે પછી હેઠે થોડા વધારે અને ઢાંકણ ઉપર ઓછા ગામઠી કોલસાના ઇંગાર મુકવા અને આસરે પોણો કલાક થવા આવે અને કેક ઉપરથી લાલ થઇ ગયું છે કે નહી તે તપાસીને પાછું ઢાંકવુ અને થયુ નહી હોય અને ઇંગાર બુજાવા આવેતો બીજા મુકવા, પણ લાલ થયુ હોયતો છુટા છુટા ઇંગાર રાખી થોડીવારે પાછું જોવું અને જેમ ભુંજાતું જાય તેમ જરૂર જણાય તો ઇંગાર ઓછા કરવા, તેમજ બુજાઇ જાયને અગત્ય હોયતો સેજ ઇંગાર મુકતા રેહવું અને કેક મોટું હોયતો દોઢ કલાક થાય પછી સાફ કીધેલી છરી અથવા બુતારાની નવી સળીને કેકમાં ખોસીને પાછી કાઢી લેવી અને છરી યા સળી ઉપર કેકની કગરસ વળગે અને પસરાત હોયતો પાછું ઢાંકવું. પણ એ અરસામાં કેક ઉપરથી ઘણું

લાલ થઇ ગયું હોયતો કેકપર બેસતું આવે તેમ કોરાં સફેદ જાદાં કાગજને ગોળ કાપી તેની ઉપર માખ્ખણ લગાડી તે માખ્ખણવાળું પડ કેકને લાગે તેમ તે કેકની ઉપર મુકવું, જેથી ઉપરથી વધારે ડાજતું અટકશે અને અંદરનું કાચું બરાબર ભુંજાશે. જો એ કાગજ ડાજી જાયતો અવાર નવાર બદલ્યા કરવુ અને કેક બરાબર ભુંજાયને કાઢવું. કોઇપણ બીજાં મોટાં કેક યા પુડીંગ ઉપરથી જલદી લાલ થઇ જાયતો તેની ઉપર પણ ઉપલીજ રીતે માખ્ખણ લગાડેલાં કાગજો મુકયા કરવાં. પણ પ્લમ કેક યા બીજી કોઇપણ ચીજ ભુંજાવા આવે કે હમેશ હેઠેના ઇંગાર ઓછા કરવા. કારણ હેઠેથી જલદી ડાજી જાયછે, તોપણ ભુંજવા મુકયા પછી પેહેલતો બરાબરજ ઇંગાર હેઠે રાખ્ખવા જોઇયે, કાંકે પેહેલ એમ તાપ લાગ્યાથી ઉપસીને બરાબર ખીલી આવેછે અને હેઠે તાપ પેહેલ બરાબર લાગતો નથી તો પછી જોકે ભુંજાયછે ખરૂં, પણ ખીલ્યા વગરનું બેસી ગયલુંજ રહી જાયછે. જયારે બરાબર ખીલે અને પછી લગભગ થવા આવે ત્યારેજ કોઇબી ચીજમાં છરીયા સળી ખોસીને તપાસવુ. અગાઉથી ઉતાવલ કરીને તેમ ભોકવું નહી. કારણ તેમ કરતાં ભુંજાતી ચીજની ઉપરની સપાટી ફાટી ગયાથી તે માહેલી વરાળ બાહેર નીકળી જઇ ખીલલું હોયછે તે ચપટઇને બેસી જાયછે અને તે પાછું ઉપસતું નથી. બધી ઇંગ્રેજી મીઠાઇ ભટ્ટીમાંજ સારી ભુંજાયછે, તોય ઉપર લખેલી રીતે તંદુરમાં પણ ભુંજાયછે, તેમજ ચુલા યા મોટી સગડી ઉપર ભુંજવા માગ્યે તો તેમ પણ સેહેલાઇથી બની શકેછે. જો સ્પંજ કેક મોટાં બનાવવાં હોયતો તદન કલઇ ભરેલી લંગડી યા વાટીને ઘણું પુરતું માખ્ખણ લગાડવું અને એ કેક ખીલેછે માટે વાસણને મેળવણીથી પોણુંજ ભરવુ અને એ વાસણને ચુલા ઉપર મુકવા અથવાતો તે જેટલું મોટું હોય તેટલીજ મોટી સગડી ઉપર મુકવા માટે આગમચથી કોલસા સળગાવીને ઇંગાર તૈયાર કરી રાખ્ખી હેઠે સરખા પાંથરીને ઇંગાર મુકવા અને એક મોટાં ઠીકરાંને સાફ ઉજાળીને ઉપર ઉલટું ઢાંકી લંગડી યા વાટી હોય તેટલાંજ મોટાં લોખ્ખંડનાં વળાંને ઠીકરાંની ઉપર મુકી તેમાં પેહેલ ઇંગારને જરા પાંથરેલા મુકી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કેક ઉપસ્યા પછી હેઠેના ઇંગાર કાઢી નાખીને ઓછા કરવા. પણ કેક ઉપ્સી આવ્યા પછી ઠીકરાંની વચમાંના ઇંગાર દુર કરી જરૂર પડે તેમ જ્યાંથી કેક ફીકું રહેલું લાગે ત્યાં વધુ ઇંગાર રાખ્ખી બધેથી એક સરખું લાલ ભુંજવું અને થવા આવેને

ઉપલી રીને છરી યા સળી ભેાકીને તપાસ્વું અને લાલ થઇ જાયતેા એની ઉપર પણ માખ્ખણ લગાડેલું કાગજ મુકવુ. હમેશ મેળવણી ભરેલાં વાસણ જેટલીજ સગડી યા ચુલેા વાપરવેા જોઇયે કે તેથી ફરતી બેારદુ પરથી કેક બરાબર ભુંજાઇને લાલ થાય. જો બરાબર તજવીજથી ભુંજાયતેા વીસથી ત્રીસ મીનીટમાં સગડી ઉપર સ્પંજ કેક મજાહનું ખીલી ભુંજાઇને તૈયાર થાયછે. પ્લમ કેક, ક્રીસમસ કેક અથવા બીજાં એવાં કેક પણ સગડી ઉપર ભુંજવાં હેાયતેા લંગડી યા વાઠીનાં તળીયાં જેટલાં ગેાળ કાપેલાં જાદાં કેારાં કાગજને પુરતું માખ્ખણ લગાડી હેઠે તે મુકવું અને ફરતું પણ એવુંજ માખ્ખણ લગાડેલું કાગજ મુકી ઉપસ્વા માટે જગા ખાલી રાખી મેળવણીથી પેાણું ભરી ઉપર સ્પંજ કેક ભુંજવા લખ્યુંછે તેમજ એ કેકને પણ ભુંજવા મુકવું. પણ એ કેક તેટલાં જલદી ભુંજાશે નહી. એને ભુંજાતાંતેા બેથી ત્રણ કલાક લાગશે. માટે તે પ્રમાણે એની ઉપર તેમજ હેઠે અવાર નવાર ઇંગાર મુકતાં રહી ડાજે નહી માટે સંભાળથી બરાબર ભુંજવું અને આઇસીંગ પાંથરવી હેાયતેા કેક તૈયાર થયા પછી વાસણમાંથી કાઢી ઉપરનેા ઉપસેલેા ભાગ ગરમ કીધેલી છરીથી સરખેા કાપીને આઇસીંગ પાંથરીયા પછી પાછું વાસણમાં મુકી ચુલા યા સગડીમાંથી ઇંગાર કાઢી નાખીને પછી તેની ઉપર મુકી ઠીકરૂં ઢાંકી બટે તેાજ ઘણા સેજ ઝીણા ઇંગાર ઉપર રાખીને આઇસીંગ સુકવવી. લંગડી યા વાઠી જેટલી મેાટી સગડી નહીજ હેાયનેા પછી મેાટા ચુલામાં જરા વધારે રાખ ભરીને તેપર ભુંજવું. કેાઇપણ જાતનાં પુડીંગ દીશમાં ભરવાને બદલે એમ લંગડી યા વાઠીમાં ભરીને ચુલા યા સગડી ઉપર ભુંજી શકાશે, તેમજ કેાઇપણ જાતની બીસ્કીટ યા નાનખટાઇને મેાટી તદન સપાટ તળીયાંની ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી થાળીમાં યા કથરેાટમા પાંથરીને છુટી છુટી મુકી તેની ઉપર બીજી એવીજ થાળી ઢાંકીને જમીન ઉપર રાખ પાંથરી તેમાં ઇંગાર પાંથરી ઇંટ યા નળીયાં મુકીને ઉપલીજ રીતે ભુંજી શકાયછે. પણ ઇંટ યા નળીયાને બદલે કદીબી પથર મુકવા નહી, કારણ તાપ લાગ્યાથી પથર ફાટીને ઉડશે.

પુડીંગ ટ્રાઇફલ.

સેાજું દુધ શેર ૧।।, તાજાં ઇડાં ૫ તથા બીજી ૧ ઇડાંની દાળ, રાજબરી જામ રતલ ૦।।, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, મીલનેા પેહેલાં નંબરનેા

ઘઉંનો આટો તોળા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧॥, બદામનું તથા ગોલાબનુ ઍસૅન્સ દરેક ટીપાં ૭, Brown & Polson નો કૉર્નફ્લૉઅર ઉપરોલી ભરેલી ચમચી ૧, માખણ ખપ મુજબ.

અટાને ચાળીને રંગ બદલાય નહી તેમ સેજ સેકીને સુકો કરવો. પાંચ ઇંડાની દાળને કલઇ ભરેલા વાસણમાં ખુબ ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી દાળમા નવટાંક ખાંડ જરા જરા કરીને ભેળી એમજ જરા જરા આટો નાખી પંદરેક મીનીટ જોરથી ઘુંટયા પછી સફેદી મેળવી નવથી દસ ઇંચના વ્યાસનાં સપાટ તળીયાંનાં કલઇ ભરેલાં ઢાંકણ યા થાળીને પુરતુ માખણ લગાડી તેમા એ મેળવણી રેડી પુડીગ તથા પામ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તંદુર, ચુલા યા સગડી ઉપર ભુંજવુ અથવા તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે ભોયપર રાખ પાંથરી ઈંટ યા નળીય પર મુકીને ભુંજવુ પણ એમ છેલ્લી રીતે ભુંજવામાં ઇંગાર થોડા અને છુટા છુટાજ હેઠે ઉપર મુકવા, કારણ એ કેક પતળું હોવાથી જલદી ભુંજાશે ભુંજાયને કાઢી જરા કુકું થાયને એક પડની ઉપર જામ ચોપડી ઑમલેટની કાની ગોળ વીટાળી પાછું છુટી નહી જાય માટે થોડીવાર કોરા ઝીણાં કાગજમા વીટાળી રાખવું. ત્યારબાદ એ કેકના રોલની અરધી ઇંચ જાડી સરખી કાતરીઓ કાપી તેને બીલોરની દીશમા એકેકની પાસે સરખી ગોઠવીને મુકવી અને પેલી બાકી રહેલી એક ઇંડાંની દાળને ખુબ ઘુંટી તેમા કૉર્નફ્લૉઅર મેળવી જરા જરા કરી તેમાં બધું દુધ ભેળી ખાંડ નાખી ધીમે બળતે મુકી ઘુંટયા કરી દુધપાક જેવુ પતળું કસ્ટર થાયને ઉતારી ઍસૅન્સ ભેળી કસ્ટરને આઇસમાં મુકી થંડું થાયને દીશમાં મુકેલી કાતરીઆ ઉપર રેડી માહે થોડું પચે પછી ખાવું. એ પુડીંગને ભુંજવું હોયતો બધું ઉપર મુજબ તૈયાર કરવું, પણ કસ્ટરને થંડું કરવું નહી અને એ બધું સમાય તેટલાં પાઇદીશ યા લંગડીમાં પેલી બધી રોલની કાતરીઓ ગોઠવી તેની ઉપર કસ્ટર રેડીને પચાવ્યા પછી હેઠે ઘણાજ સેજ ત્રણ ચાર ઇંગારની ગાગડીઓ છુટી છુટી મુકી ઉપર ઢાંકરૂં ઢાંકીને તેની ઉપર ઇંગાર મુકી બરાબર લાલ ભુંજવું. કૉર્નફ્લૉઅરને બદલે ઘઉંનો આટો પણ ચાલશે.

પુડીંગ તાપીયોકાનું.

સોજું દુધ શેર ૧, તાપીયોકા તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, માખણ ખપ મુજબ.

તાપીયોકાને સાફ કરી સોજા ધોઈ બાર કલાક થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. પછી પાણીમાંથી કાઢી દુધમાં નાખી ઇંગારે ઘુંટી જરા નરમ થાયને ખાંડ ભેળી ઘુંટયા કરવુ અને કઠણ થાયને ઉતારી થડું થાયને ઇડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે મેળવી બાકીનો સામાન ભેળી પાઇડીશ યા લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજી થંડું પડેને કોઈપણ જાતની જામ સાથે ખાવું.

પુડીંગ તાપીયોકાનું ૨ જું.

સોજું દુધ શેર ૧, ખાંડ રતલ ૦॥, તાપીયોકા રતલ ૦।, સોજું માખણ શેર ૦।, તાજાં ઇડાં ૪, બ્રંડી નાના ચમચા ૨–૩, સોજે ગોલાબ નાના ચમચા ૩, છુંદેલું જાયફળ ૧, પફ પેસ્ટ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

તાપીયોકાને સાફ કરી સોજા ધોઇ એક શેર થંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એજ પાણીમાં ચુલે બે કકરા પાડયા બાદ ઇંગારે ઘુટી કઠણ થાયને ઉતારવું અને દુધમાં ખાડ પીગળાવી નાખી ચાર પાચ કકરા પાડી ઉતારી થંડું થાયને તાપીયોકામાં એ તથા બાકીનો બધો સામાન બરાબર મેળવી એ મેળવણી સમાય તેટલા પાઇડીશમાં ૦। ઇંચ વણેલો પફ પેસ્ટ પાંથરી કીનારો સરખી કાપીને તેમા મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા પફ પેસ્ટ વગર ચમચાંજ માખણ લગાડેલા દીશમા ભરીને બાફવુ. એ પુડીંગ બાફેલું વધારે સારૂં લાગેછે. પુડીંગ લાજ પસંદ હોયતો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળીને પછી ભરવુ, તેથી સ્વાદ પણ સારો થાયછે.

પુડીંગ તીપ્સી.

સ્પંજ કેક ૨ જામાં લખ્યા પ્રમાણે સામાન લઇ તેજ રીને મેળવણી તૈયાર કરવી અને એ મેળવણીથી પોણો ભરાય તેટલા પતના કેક બનાવવાના ગોળ દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં

સરખું લાલ ભુંજીને દાબડામાંથી કાઢવું. પછી થોડી બદામની બીજને છોલી સ્લાઇસ કાપી ઘાઇને કોરડી કરી તેને કેકની ઉપર તેમજ આસપાસ ફરતી સરખી ખોસી કેક તીપ્સીમાં લખેલી રીતે એમાં દારૂ પચાવ્યા પછી કોઇપણ જાતનું કસ્ટર, દુધપાક અથવા બધી ક્રીમ બનાવવાની લખેલીછે તેમાંથી કોઇપણ બનાવીને કેકની ઉપર રેડવું. એ કેક મીનારાના આકારનું બનાવવું હોયતો એકસરખી ઉંચાઇનાં સરખાં ચઢ ઉતર ચાર સ્પંજ કેક બનાવવાં અને હેઠેનાં મોટાં કેક ઉપર તેનેથી ઉતરતાં કેકને બેસ્તું કરવા માટે મોટાં કેકની ઉપરનો લાલ ભુંજાયલો ભાગ બીજાં કેકના ઘેરાવા જેટલો વચમાંથી છરી વડે સફાઇથી થોડો કોતરી કાઢી ઇંડાંની સફેદીથી બીજાં કેકને તેની ઉપર વળગાવી એજ રીતે ત્રીજું અને ત્રાજાં ઉપર ચોથું બેસ્તું કરવુ, તેથી જાણે એકજ ઉંચું મીનારા જેવું આખું લાલ કેક દીસશે. તે પછી એમાં પણ ઉપલીજ રીતે બદામની સ્લાઇસ ખોસી દારૂ પચાવ્યા પછી કસ્ટર, દુધપાક યા ક્રીમ જે ગમે તે એક પુરતું ઉપરથી રેડવું. એકજ કેક હોયતો ગમેતો તેની વચમાં રૂપ્યા જેટલો મોટો ગોળ છેડે હેઠે સુધી કોતરીને પછી દારૂ પચાવી છેલ્લે જે રેડવું હોય તે ઉપરથી રેડવું. તેથી કેકની અંદરનો ભાગ પણ નરમ થશે. વાસી કેક પણ ચાલશે.

પુડીંગ તીપ્સી ૨ જું.

સ્પંજ કેક પેહેલાંમાં લખેલી રીતે આટાનું આઠ ઇડાંનું બનાવેલું સ્પંજ કેક, રાજબરી યા ગ્રીનગેજ જામ રતલ ૧, સોજું દુધ શેર ૨।, સોજું માખણ તથા ખાંડ દરેક શેર ૦॥, શેરી યા બ્રેંડી વાઇન ગ્લાસ ૧, તાજાં ઇડાં ૩ ની દાળ તથા ૫ ની સફેદી, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧॥, ગોલાબનું એસેન્સ ટીપાં ૬, બારીક છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

સ્પંજ કેકની પતળી કાતરીઓ કાપી તેને એક પડે માખણ ચોપડી તેની ઉપર જામ લગાડી એ બધું ભરતાં બે આંગળ જેટલું અધુરૂં રેહ તેટલાં ઉંડાં બોલની અંદર પુરતું માખણ લગાડી તેમાં બધી કાતરીઓ સરખી ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર ફરતો દારૂ રેડવો અને સવા શેર દુધમાં એક પાશેર ખાંડ નાખી ઇંડાંની ત્રણ દાળને ખુબ દાહવી ત્રણ સફેદીને કઠણ કરી ચઢાવી તે બરાબર ભેળી ચુલે ધુંટી પતળું કસ્ટર કરી ઉતારીને

બોલમાં ભરેલાંની ઉપર રેડી બધું માહે પચે પછી બોલની ઉપર ભીનવેલું કપડું બાંધી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફીને આખુંજ પુડીંગ ઉલટાવીને કાઢવું. ત્યાર બાદ બાકી રહેલી બે ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બાકીના બધા સામાનમાં ભેળી ચુલે ઘુંટી દુધપાક જેવુ કસ્ટર થાયને ઉતારી એળચી, જાયફળ તથા એસેન્સ ભેળી થંડું થાયને પુડીંગની ઉપર રેડવું. એ પુડીંગ મજાહનું લાગેછે. બાફેલાં પુડીંગને આઇસમાં થંડું કીધા પછી કસ્ટરને પણ એમજ થંડું કરીને ઉપર રેડયાથી વધારે સારૂં લાગેછે.

પુડીંગ તીપ્સી ૩ જું.

સ્પંજ કેક ૨ જાંમાં લખેલા સામાનનું છાલકું અને મોટું બનાવેલું સ્પંજ કેક ૧, રાજબરી; ગ્રીનગેજ; એપ્રીકોટ યા પીચની જામ અથવા પીચનો મુરબ્બો એ પાંચમાંનું જે તે એક રતલ ૦॥, ક્રીમ ઇટેલ્યન ૨ જીમાં લખેલા સામાનની બનાવીને તૈયાર કીધેલી ક્રીમ, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, બીજી દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, શેરી યા બ્રેંડી વાઇન ગ્લાસ ૧॥, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧.

સ્પંજ કેક છાલકું ને મોટું બનાવી તેને આખું રાખવુ અથવા કાતરીઓ કાપવી અને જામ હોયતો એમજ કાતરીઓને અકેક પડે ચોપડવી અને આખાં કેકની ઉપર તેમજ બધી બોરદુપર ફરતી ચોપડવી. પણ મુરબ્બો એમ ચોપડાશે નહી માટે તેને લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચા વડે ભાંજી જામ જેવો કરીને તે ચોપડવો. પછી બીલોરની ઉંડી દીશમાં આખું કેક મુકવું અથવા કાતરીઓને સરખી સફાઇથી ગોઠવવી અને તેમાં બધો દારૂ પચાવવો. ત્યાર બાદ ક્રીમ ઇટેલ્યન ૨ જીમાં લખેલા સામાનની તેજ રીતે ક્રીમ બનાવીને તૈયાર કરી થંડી થાયને તેમાંથી ત્રીજા ભાગ જેટલીને દીશમાંનાં કેકની ઉપર તેમજ બધે ફરતી રેડી બંધાવા માટે આઇસમાં મુકવું, પણ માહે પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખી બરાબર કઠણ થાયને બાકી રહેલી બે ભાગ ક્રીમને એજ રીતે કેકપર રેડી બંધાઇને તદન કઠણ થવા દેવું. તેટલાં પેલી દુધની અડધો શેર ક્રીમમાં ખાંડ તથા વેનીલા નાખી ઘુંટીને કેકની ઉપર તેમજ બોરદુપર સફાઇથી લગાડીને તુર્ત થંડું ખાવું. એ પુડીંગ ઘણું સરસ લાગેછે.

પુડીંગ તીપ્સા ૪ થું.

સ્પંજ કેક પેહેલાંમાં લખેલા સામાનનું એક મોટું ઉચું ગોળ સ્પંજ કેક ભુંજેલું તૈયાર કરવું. પછી આઇસીંગ ખાંડનીમાં લખ્યા પ્રમાણે અડધો રતલ ખાંડની ગોલાબી રંગની આઇસીંગ બનાવી કેકની ઉપર તેમજ બોરદુપર પતળી પાંથરી તે બંધાયને કેકની બધી અડધી ઇંચ જાદી આખી ગોળ કાતરીઓ સફાઇથી સરખી ગરમ છરીથી કાપી તેનાં અકેક પડે રાજબરી, ઓબરી અથવા ગ્રીનગેજ જામ ચોપડી તેની સાદી બોરદુ પર નોઇયો અથવા મેરેસ્કીનો દારૂ થોડો રેડીને પછી બધી કાતરીઓને પાછી અકેકની ઉપર મુકીને પાછું આખું કેક કરી બીલોરની ઉડી દીશમાં મુકવું અને તાજી કડણ ક્રીમ ભરેલી અડધો શેરમાં છુંદેલી ખાંડ પાશેર ૧ તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા તથા ગોલાબનું ઍસૅન્સ થોડાં ટીપાં ભેળી કેકની ઉપર રેડી દીશને આઇસની ઉપર મુકી પુડીંગ થંડું કરવું. એનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે. નોઇયો અથવા મૅરેસ્કીનો દારૂ નહી હશેતો શૅરી યા બ્રૅંડી ચાલશે.

પુડીંગ દૅન્ડી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજું માખણ; મોટી સુકી કાળી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક તોળેલું શેર ૦ા, કોઇપણ જાતનુ શરબટ પાશેર ૦ા.

દરાખને ધોઇ કોરડી કરી મોટીના ઠરીયા કાઢવા. પછી બધા સામાનને ભેળી એક ઉંડાં વાસણમાં ભરી જાદાં કપડાંના સફેદ કટકાને પાણીથી ભીનવી તેની ઉપર આટો છાંટી વાસણની ઉપર બાંધીને મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

પુડીંગ ધાંનવરઇનું.

સોજું દુધ શેર ૦ાા, ખાંડ શેર ૦ા, ધાંનવરઇ તોળા ૫, બદામની બીજ ૩૦, ઑરેંજ યા માલુંગાંના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તોળા ૩, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ા તથા જાયફળ તોળો ૦ા, તાજાં ઇડાં ૩, માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી, પછી ધાંનવરઇને ચુંટી સોજી ધોઇ અડધા શેર પાણીમાં ધીમી આંચે ઢાંકીને મુકી પાણી સુકાયને માહે ખાંડ

તથા દુધ ભેળી ઘુંટયા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી થંડું થાયને માહે બધો સામાન તથા નવટાંક માખ્ખણ ભેળી પાઇદીશ અથવા લંગડી યા વાટીને પુરતું માખ્ખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવુ. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે. પુડીંગ લાલ કરવુ હોયતો પુડીંગ તાપીયોકાનાં ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબ એની મેળવણીમાં કેરીના મુરબ્બાનો નાનો દોઢ ચમચો શીરો ભેળવો.

પુડીંગ નાળીયેરનું.

ઘણા ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ઘણુંજ બારીક સફેદ ખમણેલું નાળીયેર રતલ ૧, મેદા ખાંડ રતલ ૦॥, સોજું માખ્ખણ રતલ ૦।, બદામની બીજ શેર ૦।, કરંટ દરાખ નવટાંક, ઑરેંજ યા માલુંગાંના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તોળા ૩, સોજું દુધ શેર ૦॥।, તાજાં ઇડાં ૬, લીંબુ ૨ ની બારીક કાપેલી છાલ તથા એકનો રસ, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, ખોખ્ખરી કીવેલી કેરવેસીદ તોળો ૦।, લગાડવાનું માખ્ખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. ઇડાંની દાળને ટોહવવી તથા સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી માખણ સાથે ખાંડને ચુલે મુકી પીગળાવીને ઉતારી ફુકું થાયને તેમાં ઇડાંની દાળ ભેળવી અને નાળીયેરને સોજા પાતા ઉપર હલકે હાથે બારીક પીસી તેમાં પેહલે દુધ અને પછી બીજો બધો સામાન એકેક પછી ભેળી છેલ્લે સફેદી મેળવી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશ યા લંગડી કે વાટીને પુરતું માખ્ખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. એ પુડીંગ સારૂં લાગેછે.

પુડીંગ નાળીયેરનું ૨ જું.

ઉપર નાળીયેરનાં પુડીંગમાં લખ્યા પ્રમાણે ખમણેલું નાળીયેર; સોજું માખ્ખણ તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૬ ની દાળ, શેરી યા બ્રૅંડી નાના ચમચા ૩, ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર ચમચી ૧, લગાડવાનું માખ્ખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

ખમણેલાં નાળીયેરને પીસવું. ઇડાંની દાળને ખુબ ટોહવવી અને બધો સામાન તેમાં એકેક પછી ભેળી ૦। ઇંચ પતળો પફ પેસ્ટ બનાવી

એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશને માખ્ખણ લગાડી તેમાં મુકી ફીનારી સરખી કાપીને માહે મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. પફ પેસ્ટ વગર લંગડી યા વાટીમાં પણ ભુંજાશે. ઑરેંજ ફલાવર વૉટર પસંદ હોય નહીતો તે નાખવો નહી.

પુડીંગ પઉવાનું.

ચુંટેલા પઉવા ટીપરી ૧, સોજું દુધ શેર ૧ા, બદામની બીજ; કરંટ દરાખ તથા માખ્ખણ દરેક શેર ૦ા, ચવચવના, ઑરેંજના અથવા માલુંગાંના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૫, બ્રૅંડી તથા સોજો ગોલાબ દરેક નાના ચમચા ૩, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ા, લગાડવાનું માખ્ખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપવી અથવા છુંદવી. ઇડાંને ભાંજીને ખુબ દોહવવાં. પઉવા સફેદ થાય ત્યાં સુધી થંડાં પાણીએ ધોઇને ઓયાંમાં નાખી ઉપર રકાબી ચઢી બેસ્તી મુકી તેપર વજન મેલી પાણી કાઢી નાખીને કોરડા કરવા. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને ચુલે મુકી એક પાશેર જેટલું બાળી એક શેર રાખીને ઉતારી થંડું થાયને તેમાં પઉવા તથા બધો સામાન બરાબર ભેળી બે કલાક રાખ્યા બાદ પાઇદીશ યા લંગડી કે વાટીને પુરતું માખ્ખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા ચુલા ઉપર ભુંજવું. એ પુડીંગ ઘણું સારૂં લાગેછે. પુડીંગ લાલ સારૂં લાગેછે માટે તેવું કરવું હોયતો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા ભેળીને પછી પુડીંગ બનાવવુ.

પુડીંગ પટેટાના આટાનું.

પટેટાનો આટો આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલોછે તે તોળા ૭, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, શૅરી યા બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨—૩, ઑરેંજ માર્મેલેડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, લીંબુ ૧ ની છાલ, લગાડવાનું માખ્ખણ ખપ મુજબ, ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ.

જરા દુધમાં આટાને બરાબર મેળવવો અને બાકીનામાં લીંબુની છાલ નાખી કકરા પાડી ઉતારીને છાલ કાઢી નાખી એ કકડતું દુધ

આટામાં જરા જરા નાખી બરાબર મેળવી થંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચાથી હલાવ્યા કરવું. પછી બધો સામાન મેળી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી એ સમાય તેટલાં દીશ યા વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

પુડીંગ પટેટાના આટાનું ર જું.

ઉપર મુજબના પટેટાના આટાને જરા દુધમાં બરાબર મેળવવું અને બીજાં અડધા શેર દુધને કકડાવી તે મેળવું. પણ વધારે સરસ પુડીંગ કરવું હોયતો દુધને બદલે અડધો શેર ભરેલી ક્રીમને થંડીજ મેળવી અને તાજાં છ ઇડાંને ભાંગીને ખુબ દોહવી તે મેળી મીઠાસ પુરતી ખાંડ નાખવી અને એક ગોળ મોલ્ડને માખણનું જાડું પડ ચોપડી કીસમીસ દરાખ તથા મુરબ્બાના નાના કકડાને સરખી હારમાં મોલ્ડમાંનાં માખણમાં ખોસી માહેથી તે નીકળી નહી જાય તેમ સંભાળથી તેમાં પુડીંગની મેળવણી ઉપર સુધી ભરી ઉપર માખણ લગાડેલું સફેદ કાગજ મુકી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકવું અને એક રકાબીમાં મોલ્ડનું ઢાંકણ હેઠે આવે તેમ ઉલટું મુકી ઉંડાં તપેલાંમાં પોહડું પાણી કકડાવી તેમાં આજી અથવા એવુંજ બીજું કાંઇ મુકી તેની ઉપર મોલ્ડ સાથની રકાબી ગોઠવવી કે તેથી ઉકળતું પાણી મોલ્ડ સુધી પુગે નહી. માહેનું પાણી બળવા અવેતો બીજું ગરમ પાણી ઉમેરવું અને બે હઠી કલાકે બરાબર બફાય પછી સંભાળથી કાઢી સૉસ મીઠા સાથે ખાવું.

પુડીંગ પટેટાનું.

રૅડ કરંટ જૅલી રતલ ૧, મૅસ્ડ પટેટામાં આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલાછે તે મુજબ મૅશ કીધેલા પટેટા તથા મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦||, સોજું માખણ રતલ ૦|, ઑરેંજ યા માલુંગાંના મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૬, બ્રૅંડી લીકર ગ્લાસ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ તથા માખણ નાખી પટેટા મેળવી કેક ઘુંટવાના સોટા વડે ખુબ મેળવી એકેક કરી બધાં ઇડાં મેળીને પછી બાકીનો સામાન મેળવી એક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ અનેનાસનાંમાં લખ્યા મુજબ બાફીને કાઢવું. પછી જૅલીને દેંગારે જરા પીગળાવી નરમ કરીને પુડીંગની ઉપર રેડવી.

પુડીંગ પટેટાનું ૨ જું.

ઉપર મુજબના બાફીને મૅશ કીધેલા પટેટા રતલ ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦॥।, માખણ રતલ ૦।, કરંટ દરાખ શેર ૦।, તાજાં ઇડાં ૬, બ્રૅંડી લીકર ગ્લાસ ૧, છુંદેલુ જાયફળ ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. ઈંડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી માખણને તાવી તેમાં એકેક પછી બધો સામાન બરાબર ભેળી એ સમાય તેટલા પાઇડીશ યા લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું.

પુડીંગ પટેટાનું ૩ જું.

કેક પટેટા અથવા સકરકંદનું આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલું છે તેજ મુજબનો સઘળો સામાન તથા પટેટા લેવા અને તેજ રીતે પટેટાને ઇંગારે મુકવા પણ તેટલું બધું કઠણ કરવું નહી, નરમ રાખી ઉતારીને તેમજ બધું મેળવી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું હોયતો પાઇડીશને અને સગડી ઉપર ભુંજવું હોયતો લંગડી યા વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં અથવા સગડીપર ઇંગારે ભુંજવુ. પણ કેકના જેવું સુકું કરવું નહી. પટેટાનુંજ કરવું, સકરકંદનું બનાવવું નહી. એ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના હઠી ચમચા મેળવ્યાથી મજાહનું લાલ અને સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ પનીરનું.

ખમણેલું વેલાતી પનીર રતલ ૦।, સુકાં પાંઉનું ક્રીમ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

જાયફળની ખમણીથી પનીર ખમણવું. ઇડાંની દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી બધુ બરાબર ભેળી ઉપર પટેટાનાં ત્રીજાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ માખણ લગાડેલાં ડીશ યા વાટી કે લંગડીમાં ભરીને ભુંજવા મુકી ઉપસી આવે તેવું તુર્ત ઉતારવું.

પુડીંગ પપાંઉનું.

સેાજુ઼ં દુધ શેર ૧, પાકાં પપાંઉના છોલેલા કકડા તથા સેાજી ખાંડ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૪, લીંબુ ૧ નેા રસ, તજનેા કકડેા ઈંચ ૧.

અડધા શેર પાણીમાં પપાંઉ તથા તજને ઢાંકીને ઇંગારે મુકવુ અને તદન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને ઉતારી તજ કાઢી નાખી ઘુંટીને માહે સાત તેાળા ખાંડ ભેળી પાછું ચુલે મુકી ઘુંટયા કરી તદન સુકું થાયને ઉતારી પાઈદીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીનાં તળીયાંમાં પાંથરવું. પછી બાકી રહેલી ખાંડને દુધમાં નાખવી અને ઇડાંની દાળને ઠેાહવી સફેદીને કડણ કફ ચઢાવી તે દુધમાં મેળવી ઇંગારે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારી દીશમાં પપાઉની ઉપર રેડી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવુ. નાળીયેર નાખીને બનાવ્યું હેાય તેવેા એ પુડીંગનેા ટેસ્ટ લાગેછે.

પુડીંગ પાંઉનું.

સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રમ્બ એટલે ક્રીમ રતલ ૦।, સેાજુ઼ં માખણ શેર ૦।, ખાંડ તેાળા ૫, સેાજુ઼ં દુધ શેર ૦॥।, તાજાં ઇડાં ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, છુંદેલું જાયફળ તેાળેા ૦। ને વાલ ૫, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૫, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને ચારેક કકરા પાડી પાંઉનાં ક્રીમમાં રેડી માખણ નાખીને ઢાંકી રાખવું અને થંડું થાયને બાકીનેા બધેા સામાન ભેળી દીશને યા કલઇ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવુ અથવા બાફવું. ભુંજેલા પુડીંગને ગમેનેા સૅાસ મીઠા સાથે ખાવુ આએ પુડીંગ ઘણું સારૂં થાયછે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનેા ઘાડેા શીરેા નાના બે ચમચા મેળવીને પછી બનાવ્યાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થાયછે.

પુડીંગ પાંઉનું ૨ જું.

સેાજુ઼ં દુધ શેર ૦॥, એક દાહડાના વાસી પાંઉના કાંથા કાઢી નાખીને પતળી કાપેલી કાતરીએા તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦।,

તાજા ઈડાં ૫ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર અથવા આમંદ વૉટર નાનો ચમચો ૧, તજનો બારીક ભુકો વાલ ૨॥, લીંબુ ૦॥ ની બારીક કાપેલી છાલ, સોજું માખણ તથા ખાંડ ખપ મુજબ.

પાંઉની કાતરીઓને બેઉ પડ માખણ ચોપડવું. કરંટને સાફ કરી ધોઈને કોરડી કરવી. પછી એક સોજી કલઈવાળી તપેલીમાં ઈડાંની દાળ તથા સફેદીને બરાબર દોહવી તેમાં દુધ, લીંબુની છાલ, તજ તથા ઑરેંજ યા આમંદ વૉટર ભેળી મીઠાસ મુજબ ખાંડ નાખી ઇંગારે દસ મીનીટ ઘુંટયા પછી ઉતારી સોજી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢવું. ત્યાર બાદ પાઈદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેનાં તળીયાંમાં પાંઉનું એક પડ મુકી તેની ઉપર દરાખનું પડ કરી એ રીતે પોણું દીશ ભરી પેલી દુધવાળી ભેળવણીને તેની ઉપર રેડવી અને બધું બરાબર પચેને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ઉપર પાંઉનાં પેહલાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ ગમેતો એમાં કેરીના મુરબ્બાનો શીરો નાનો ચમચો ૧॥ ભેળવો.

પુડીંગ પાંઉનું ૩ જું.

આએ વીવીધ વાંનીમાં કેક પટેટા તથા સકરકંદનામાં લખેલો બધો સામાન લેવો પણ પટેટા અથવા સકરકંદને બદલે પાંઉનો ગર રતલ ૦। લેવો, તેમજ દુધ પણ દોઢ શેર લઈને તેજ રીતે બનાવવું. ગમેતો ઑરેંજ યા માલુંગાંના કે ચવચવના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા અથવા કીસમીસ યા કરંટ દરાખ એ બધાંમાંનું જે તે એક પાંચ તોળાને પુડીંગની ભેળવણીમાં ભેળવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાયછે. ગમેતો ભેળવણી તૈયાર કીધા પછી પુડીંગ પાંઉનાં પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ કેરીના મુરબ્બાનો ધાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળવો.

પુડીંગ પાંઉનું સ્લાઇસ્ડ.

સોજું દુધ શેર ૧।, ખાંડ શેર ૦॥।, એક દીવસનાં વાસી પાંઉના પોપડા કાપીને કાઢી નાખી ગરની ઘણીજ પતળી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૦।, બદામની બીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક શેર ૦।, તાજાં ઈડાં ૫, સોજો ગોલાબ લીકર ગ્લાસ ૧, માખણ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધોઈને તદન કોરડી કરવી. બદામને છોલી બારીક સ્લાઈસ કાપીને શેકવી. ઈડાંને બાંજીને ખુબ દોહવવાં. દુધમાં ખાંડ

પીગળાવી ગાળીને પાંચ છ કકરા પાડી થંડું પડેને માહે ઇંડાં તથા ગોલાબ ભેળવો. પાંઉની કાતરીઓને બેઉ પડે માખ્ખણ ચોપડવું. પછી એ બધો સામાન છેક કીનારીની ઉપર આવે તેટલાં એક પાઇદીશને માખ્ખણ લગાડી તેમાં પેહેલ હેઠે પાંઉનું એક પડ મુકી તેની ઉપર થોડી બદામ દરાખ્ખ ભભરાવી એ રીતે અડધું દીશ ભરીને પછી તેમાં દુધની મેળવણી રેડી તે પચેને એજ પ્રમાણે બધું મુકી થોડું થોડું કરી માહે બધું દુધ પચાવી છેક છેલ્લે જરા વધારે બદામ દરાખ્ખ ભભરાવી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા એજ રીતે લંગડીમાં ભરીને ચુલા યા સગડી ઉપર ભુંજવું અને બરાબર લાલ થાયને ઉપર બીજો થોડો ગોલાબ છાંટવો. પુડીંગ પાંઉનાં સેહલાંમાં લખ્યા મુજબ એની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ પાંઉનું સેહેલું.

સોજ્જુ દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦॥, સફેદ ગોટલીનું અથવા પેટીનું પાંઉ રતલ ૦।, ચવચવના મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તોળા ૪, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ્ખ દરેક નવટાંક, સોજો ગોલાબ લીકર ગ્લાસ ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧॥, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, તાજાં ઇંડાં ૪, મીંઠું નાનો ચમચો ૧, સોજ્જું માખ્ખણ અથવા માખ્ખણનું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. દરાખ્ખને સાફ કરીને ધોવી. ઇંડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં પાંઉના કકડા કરીને ભીનવી રાખી બરાબર પોચું થાયને સારીકાની એકરસ કરીને ચુલે મુકી ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને ઉતારી બાકીનો બધો સામાન તથા ચાર તોળા માખ્ખણ યા ઘી ભેળી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીને માખ્ખણ યા ઘી ચોપડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા બાફવું. એ પુડીંગ સારૂં થાયછે. પુડીંગની મેળવણીમાં બધો સામાન ભેળતી વેળા માહે કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા જેટલો ભેળીયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારૂં થાયછે.

પુડીંગ બન.

સેાજુ઼ં દુધ શેર ૧|, વાસી બનની પતળી કાતરીએ રતલ ૦|, ખાંડ તેાળા ૩, તાજાં ઇડાં ૩, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તેાળેા ૦|.

બધેા સામાન સમાય તેટલું પાઇદીશ લઇ તેમાં બનની કાતરીએ ગેાઠવીને મુકવી અને દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને ત્રણ ચાર કકરા પાડયા પછી થંડું થાયને ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દેાહવીને તેમાં ભેળી એળચી જાયફળ નાખીને બનની ઉપર રેડવું અને એક કલાક પછી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

પુડીંગ બર્ડસ નૅસ્ટ.

મેાટાં સેાજાં ચાર સપરચનને છેાલી વચમાંનેા ડાંડેા તથા ઠરીયા નાની છરી વડે સફાઇથી કેાતરી કાઢીને સપરચન આખાંજ રાખવાં અને ઉંડાં પાઇદીશમાં ગેાઠવીને ઉભાં મુકવાં. ત્યારબાદ પુડીંગ આરારૂટનું, કૉર્નફ્લૉઅરનું, ચેાખાનું, ચેાખાના આટાનું, પાંઉનું, પટેટાનું, સાગુ-ચેાખાનુ એવી કેાઇપણ પુડીંગની મેળવણીને તૈયાર કરી દીશમાંનાં સપરચનની ઉપર એક આંગળ સુધી આવે તેટલી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. દીશને બદલે કલઇ ભરેલી લંગડીમાં પણ એ પુડીગ થશે.

પુડીંગ બર્ડસ પુડીંગ પાઉદરનું.

Bird's Pudding Powder નામનેા આમંદ, લૅમન, ઑરેંજ, ઍપ્રીકેાટ, વૅનીલા, રાજ્બરી, સ્ટ્રૉબરી ઉપરાંત બીજી ઘણી જાતના પાઉદરના સાબુના જેટલા દાબડામાં ત્રણ જુદી જુદી જાતનાં પૅકેટ આવેછે, તે એક પૅકેટમાંથી ઘણેા બારીક પાઉદર તેાળા ૩॥ નીકળેછે. તેને બેાલમાં નાખવેા અને અડધા શેર સેાજાં દુધમાંથી નાના પાંચ ચમચા દુધને પાઉદરમાં નાખી જરાખી ગાંગડેા રેહ નહી તેમ બરાબર મેળવીને પછી બાકીનાં દુધમાં પાશેર ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં અડધેા તેાળેા માખણ નાખી ચુલે મુકી એક જોશ આપીને પેલાં દુધમાં મેળવેલા બેાલમાંના પાઉદર ઉપર રેડી ઝડપથી મેળવી દઇને પછી તપેલીમાં પાછું રેડી ચુલે મુકી અડધી મીનીટ જરા ઘુંટીને ઉતારવું અને પાઇદીશ યા બીજાં વાસણમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા

પ્રમાણે મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર મુની પુડીંગ કઠણ થાયને તુર્ત ઉતારવું. કારણ એ પુડીંગ સફેદજ રેહછે, લાલ થતું નથી, માટે તેમ કરવા વધુવાર ભુંજવું નહી. જો એ પુડીંગ મુંજવાને બદલે જેલીના જેવું બંધાયલું જોઇતું હેાયતેા ઉપર મુજબ બધી મેળવણી તૈયાર કીધા બાદ ચુલા ઉપર અડધી મીનીટ રાખવાને બદલે કઠણ થાય ત્યાં સુધી ધુંટીને પછી ઉતારી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બધાયને એમજ કાહડવું અથવા આઇસમાં થંડું કરીને કાઢવું. એ બેઉ રીતે બનાવેલાં પુડીંગ સારાં થાયછે.

પુડીંગ બાદશાહ.

સેજું કહણ દહી શેર ૬, કરંટ દરાખ તથા મોટી સુકી કાળી દરાખ દરેક તોળા ૫, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦ાા, તાજાં ઇડા ૬, સુકું પાઉંનું ક્રમબ એટલે ક્રોમ તથા માલનેા પેહેલાં નંબરના ઘઉનેા આટેા દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, ઓરેંજ ફ્લાવર વૉટર અથવા સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૨, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તેાળેા ૦ા.

કરંટ તથા કાળી દરાખને સેાજી કરી ધેાઇને કાળી દરાખના ઠરીયા કાઢવા. ઇડાંની દાળને દેાડવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા, પછી દહીમાંનું પાણી કાઢી નાખીને કલઇ ભરેલા ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી તેમાં એકેક પછી બધેા સામાન ભેળી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં પેાતણું બાન્ધી બાફવુ.

પુડીંગ બાર્લીના આટાનું.

Robinson's Patent Barley નામનેા પત્રાંના ગેાળ દાબડામાં વેલાતી આટેા આવેછે તે તેાળા ૬, છુંદેલી ખાડ શેર ૦ા, માખણ તેાળા ૫, સેાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલી એળચી તેાળેા ૦ાા તથા જાયફળ તેાળેા ૦ા, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧ાા, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપા ૧૦, ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૫, વાટેલું નીમક ચમચી ૨, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

આટામાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ખાડ તથા માખણ નાખી ચુલે ધુંટી કઠણ થાયને ઉતારી ઇડાંને ભાંજી ખુબ દેાહવીને તે, ઍસૅન્સ, નીમક તથા એળચી જાયફળ ભેળી પાઇદીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની

રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા ચુલા ઉપર ભુંજવું. એ પુડીંગ ગરમ હોયછે ત્યારે ઘણું પોચું રેહછે પણ થંડું થયા પછી કઠણ થાયછે અને ટેસ્ટમાં સારૂં લાગેછે. જામનું વધારે સારૂં લાગેછે માટે ગમેતો દીશમાં ૦। રતલ રાજ્બરી જામ હેઠે પાંથરીને પછી તેની ઉપર પુડીંગની મેળવણી ભરવી. પુડીંગ પાઉનાં સેહલાંમાં લખ્યા મુજબ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા મેળવ્યાથી વધારે સારા ટેસ્ટનું અને લાલ થશે. પણ શીરો નાખે ત્યારે જામ નાખવી નહી.

પુડીંગ બાર્લીનું.

સોજું દુધ શેર ૦॥, ખાંડ રતલ ૦।, પર્લ બાર્લી તોળા ૪, માખણ તથા બદામની બીજ દરેક તોળા ૩, તાજાં ઇડાં ૨, સોજો ગોલાબ તથા બ્રૅંડી દરેક નાના ચમચા ૨, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ મળી તોળો ૦।, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. બાર્લીને સોજી ધોઇ સવાશેર પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એજ પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકવી અને તદન નરમ થઇ પાણી સુકાયને દુધ તથા ખાંડ નાખી બળતે રાખીને ઘુંટયા કરવું અને જરા ઘટ થાયને ઉતારી થંડું પડેને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દોહવીને તે તથા બીજો બધો સામાન ભેળવો અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ઉપર બાર્લીના આટાનાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ ગમેતો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો એક નાનો ચમચો માહે ભેળવો.

પુડીંગ બાહાદુર.

સોજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, કેક રૈતેફયા તથા બીસ્કીટ સૅવૉય દરેક રતલ ૦।, છુંદેલી સોજી ખાંડ શેર ૦।, ઑરેંજના યા ચવઅવના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તથા કરંટ યા કીસમીસ દરાખ એ બધાંમાંથી જે તે એક ચીજ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૬, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦॥, લીંબુ ૦॥ ની છાલ, માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ધુંટવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી ક્રીમમાં લીંબુની છાલ નાખી ચુલે મુકી પીગળેને ઉતારીને છાલ કાઢી નાખીને માહે રૅતેફ્યા કેક તથા સૅવૉય બીસ્કીટ નાખવી અને તેમાં બધી ક્રીમ બરાબર પચેને બાકીના સામાનમાંથી એકેકને એની અંદર બરાબર મેળવી એકરસ કરી પાઇદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરવું. પણ જો એ પુડીંગ આખુંજ છુટું કાઢવુ હોયતો પછી પત્રાંના કેક બનાવવાના છાલકા મોટા ગોળ દાબડાનાં તળીયાં તથા બોરદુ ઉપર માખણ લગાડેલું સફેદ જાડું કાગજ મુકી તેમા મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા લંગડી યા વાટીમાં એજ રીતે કાગજ મુકી તેમાં ભરીને ઉપરથી મજાહનું લાલ ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો મજાહનો થાયછે, પણ વળી બે દીવસનાં વાસી પુડીંગનો ટેસ્ટ તો તાજાં કરતાં પણ વધારે સરસ લાગેછે. કેક તથા બીસ્કીટ તૈયાર મળે નહીતો પછી આએજ ચોપડીમાં બીસ્કીટ સૅવૉય તથા કેક રૅતેફ્યા પેહેલુંછે તે બનાવવું.

પુડીંગ બેકવૅલ.

સોજી ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૮ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, બદામની બીજ ૨૫, પફ પેસ્ટ પાઇનો; રાજબરી જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. ઇડાંની દાળ તથા સફેદીને ખુબ દોહવવી. પછી માખણને ચુલે પીગળાવી ઉતારીને તેમાં બધો સામાન સારીકાની એકરસ કરવો અને એ સમાય તેટલાં પાઇદીશમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો માખણનો ા ઇંચ જાડો બનાવી દીશને માખણ લગાડી તેમાં મુકી કીનારી સરખી કાપી તેમાં અડધી ઇંચ જાડું જામનું પડ હેઠે પાંથરીને પછી તેની ઉપર પુડીંગની મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવુ.

પુડીંગ બૅન્જર્સ બુડનું.

સોજું દુધ શેર ાા, ખાંડ તોળા ૫, બૅન્જર્સ ફુડ તથા માખણ દરેક તોળા રાા, તાજાં ઇડાં ૨, છુંદેલું જાયફળ તોળો ા, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. પછી કુકમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી માખ્ખણ નાખી ઈંગારે ઘુંટી ઘણું ઘાડું થાયને ઉતારી થંડું પડેને બાકીનો સામાન બરાબર મેળી નાના પાઇડીશ યા કલઇ ભરેલા કાસીયાને માખ્ખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે.

પુડીંગ ભુરાં કોહોળાંનું.

છાલ, બીયાં તથા ગર કાઢી નાખીને પછી કોહોળાંના કકડા કાપી તદન નરમ બાફી બોયાંમાં નાખવું અને પાણી નીકળી ગયા પછી તોળી પાકટ કોહોળું હોયતો શેર ૧॥ અને કુમળું હોયતો શેર ૨ ને ગરમ હોય તેટલાંજ કલઇ ભરેલી ચાળણી યા બોય માથી છાડી કાઢી ખાડીનાં કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી તદન સુકું કરી પોણો શેર સોજાં દુધમા મેળવી અડધો શેર ખાંડ નાખી ચુલે મુકી ચાર પાચ કકગ પાડીને ઉતારવું અને થંડું થાયને ત્રણ તોળા સોજું પોરબંદરનું ઘી યા પાંચ તોળા માખ્ખણ નાખી તાજાં ત્રણ ઇંડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કફ ચઢાવી તે, છુંદેલી એળચી જાયફળ મળી તોળો ૦॥ તથા વૅનીલાનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ તથા ગોલાબનુ ઍસૅન્સ થોડાંજ ટીપાં નાખી પાઇડીશ યા લંગડીને પુરતું માખ્ખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. એ પુડીંગ મજાહનું લાગેછે. એ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી ગમેતો એમાં પણ પુડીંગ પાંઉનાં સેહલાંમાં લખ્યા મુજબ કેરીના મુરબ્બાનો શીરો નાનો દોઢ ચમચો મેળયાથી પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું અને લાલ થશે.

પુડીંગ મકરૂનનું.

મકરૂન બદામનાં રતલ ૦॥, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૬, બ્રેંડી લીકર ગ્લાસ ૧, લગાડવાનું માખ્ખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. પછી ક્રીમને ચુલા ઉપર પીગળાવીને ઉતારી તેમાં મકરૂન ભીનવી તે નરમ થાયને મેળવી તેમાં બધો સામાન મેળી નાનાં નાનાં કપને માખ્ખણ લગાડી તેમાં

ભરીને અથવા પુડીંગ બાહાદુરમાં લખ્યા મુજબ પાઇદીશ યા લંગડીમાં ભરીને તેજ રીતે મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો મજાહનો લાગેછે.

પુડીંગ મરઘીનું.

મોટી મરઘીનાં ખારાં રાંધેલાં બે સીનાનો તથા બે પગનો ઝીણો ટુપેલો રેસો; ખાંડ; ઘી તથા પટેટા હરેક શેર ૦॥, બદામની બીજ; કીસમીસ દરાખ તથા સોજું માખણ હરેક શેર ૦।, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, પાંઉના કાંથા કાઢી પતળી કાતરીઓ કાપીને તેના સમ ચોરસ દોઢ ઇંચના કકડા ૧૬, છુંદેલી એલચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

પટેટાને છોલી પતળા વેફર કાપીને ધોવા. બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપીને એને તથા દરાખને સાફ કરીને ધોવું ઇડાને ભાંજીને ખાવાના કાટાથી ખુબ દોહવી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં ભેળવાં. ઘી કકડાવી તેમાં વેફરને સફેદ પણ કકરાં તળીને પછી બદામ તથા દરાખ જુદું જુદું તળી કાઢવું. પાંઉના કકડાને બેઉ પડે માખણ લગાડવું પછી બધો સામાન સમાય તેટલાં પાઇદીશને અથવા કલઇ ભરેલી લંગડીને માખણ લગાડી તેમાં મરઘીનો અડધો રેસો પાંથરીને હેઠે મુકીને તેની ઉપર વેફર સરખાં મુકી તેની ઉપર પાંઉના કકડા સરખા ગોઠવીને મુકવા, પણ દર પડે જરા જરા એલચી જાયફળ ભભરાવવું. ત્યારબાદ બાકી રહેલા અડધા રેસામા બદામ દરાખ તથા એલચી જાયફળ ભેળી છેલ્લે દીશમાં તે પાંથરયા પછી બધું મુકેલું ચુંથાઇને તળે ઉપર થાય નહી તેમ સંભાળથી બધું દુધ રેડી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર મજાહનું લાલ ભુંજવું.

પુડીંગ માટે એસીડ આઇસ.

એક મોટાં ખાટાં લીંબુના ગાળેલા રસમાં છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી બારીક ખાંડ તોળા ૭॥ તથા તાજાં ચાર ઇડાંની ઘણી કઠણ ફફ ચઢાવેલી સફેદી ભેળવી અને ગરજ પડે તો મામણ જાતનું પુડીંગ ભુંજાયા પછી તેની ઉપર એનો સ[illegible] નેમુકી એ [illegible] થવા માટે પાછું થોડી મીનીટ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં પુડીગ મુકવુ.

પુડીંગ માર્મલેડ.

સોજા રાંધવાના ચોખા ચાનું કપ ૦ાા, સોજું દુધ શેર ૧, સોજું માખણ તોળા ૨ાા, તાજાં ઇડાં ૨, છુંદેલું જાયફળ ૦ાા, ઑરેંજ માર્મલેડ ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ અર્ધકચરા રાંધી બેયાંમાં ઓસાવી કાઢવા. પછી તેમાં અડધો શેર દુધ રેડી ઇંગારે ધુંટી કઠણ કરીને ઉતારવું અને એક પાઇદીશનાં તળીયાંમાં અડધી ઈંચ જેટલું માર્મલેડનું પડ પાંથરી ઇડાંને ભાંજી બરાબર દોહવીને બાકીનાં દુધમાં ભેળી તેમાં ચાવલ તથા જાયફળ મેળવી માર્મલેડ ઉપર રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર લાલ ભુંજવું.

પુડીંગ માર્મલેડ ૨ જું.

સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રમ્બ એટલે ક્રીમ; સોજું માખણ તથા મેદા ખાંડ દરેક તોળેલું શેર ૦ાા, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૪, લગાડવાનું માખણ તથા કોઇપણ જાતની માર્મલેડ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી સારીકાની દોહવી તેમાં એકેક પછી બધો સામાન ભેળીને એક કલાક રાખ્યા બાદ પાછું મેળવવુ અને એક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એક પતળું પડ માર્મલેડનું તથા તેના કરતાં જરા વધારે જાડું પડ આએ મેળવણીનું નાખી એ રીતે આખું મોલ્ડ ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે.

પુડીંગ માર્મલેડ ૩ જું.

પાંઉનું ક્રીમ એટલે બ્રેડક્રમ્બ રતલ ૦ાા, આએ ચોપડીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલીછે તેમ સાફ કીધેલી ચરબી તથા ઑરેંજ માર્મલેડ દરેક તોળા ૭ાા, તાજાં ઇડાં ૪, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૩, બેકીંગ પાઉડર સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ચમટી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

અડધો પાશેર થંડાં પાણીમાં મીલ્કને મેળવી ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે સારીકાની દોહવીને માહે તે ભેળવાં. સાફ કીધેલી ચરબીને ઘણી બારીક કરી ક્રમ્બમાં એ, નીમક તથા બેકીંગ પાઉડર મેળવીને પછી

ઇડાં ભેળેલું મીલ્ક નાખી ખુબ એકરસ કરવું. પછી એ મેળવણી સમાતાં બે આંગળ જેટલું અધુરૂં રેહ તેવાં એક ઉંડાં બોલને માખણ ચોપડી તેમાં ભરી સફેદ કોરાં કાગજને માખણ ચોપડી ઉપર તે બાંધીને પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ હંઢીથી ત્રણ કલાક બાફીને માર્મલેડ સાથે ખાવુ.

પુડીંગ માલુંગાંનું.

સોજી ખાંડ રતલ ૦ાા, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, છોલીને ગર કાઢી નાખ્યા પછી માલુંગાંનો બારીક કાપેલો રેસો રતલ ૦I, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૭, તાજાં ઇડાં ૬ ની દાળ, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦I, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દાળને બરાબર દોહવીને ક્રીમ તથા ખાંડમાં મેળવીને પછી બાકીનો સામાન ભેળી એ સમાય તેટલાં ઉંડા પાઇદીશને માખણ લગાડી તેમાં ભરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ મીઠું.

મેદા ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૦ાા, માલુંગાં; ઑરેંજ તથા ચવચવ મળી ત્રણ જાતના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા દરેક તોળા ૨ાા, તાજાં ઇડાં ૮ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, લગાડવાનું માખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો પછી માખણને ચુલા ઉપર જરા નરમ કરી ઉતારીને તેમાં ખાંડ નાખી ઇડાં ભેળવાં અને બધો સામાન સમાય તેટલાં પાઇદીશને માખણ લગાડી તેમાં ૦I ઇંચ પતળો પફ પેસ્ટ બનાવીને મુકી છરીથી કીનારીને સરખી કાપી તેમાં પેહેલે મુરબ્બો પાંથરીને પછી તેની ઉપર પુડીંગની મેળવણી રેડી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

પુડીંગ મૅકેરોની.

સોજ્જું તાજું દુધ શેર ૧, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, સોજી ખાંડ શેર ૦ાા, મૅકેરોનીના અડધી ઇંચ જેટલા ભાંજેલા કકડા તોળા ૬, માખણ રતલ ૦I, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૦, કોઇપણ જાતનું બીજું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

મૅકેરોનીના કકડાને દુધમાં ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં આખો કકડો રેહ નહી તેમ બરાબર મેળવીને તેમાં ખાંડ તથા ક્રીમ મેળી ચુલે ધુંટવું અને કડણ જેવું થાયને ઉતારી થડું પડેને ઇડાંને ભાંજી ખુબ હેલાવી તે તથા બાકીનો સામાન મેળી એ સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને યા કલઇ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા ચુલા ઉપર ભુંજવું. દીશ યા લંગડીમાં હેઠે ઑરેંજ મારમેલેડ યા ઍપ્રીકોટ જામ પાંથરીને તેની ઉપર મેળવણી ભરીને બનાવેલું પુડીંગ વધારે સારૂં લાગેછે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના હઢી ચમચા ભરી મેળીયાથી પુડીંગ મજાહનુ લાલ અને સારા ટેસ્ટનું થશે, પણ ત્યારે જામ યા મારમેલેડ દીશમાં પાંથરવી નહી.

પુડીંગ મૅદીરા.

પફ પેસ્ટ પાઇનામાં લખ્યા પ્રમાણે માખણનો ૦।। ઈંચ પતળો ખપ જોગો પફ પેસ્ટ બનાવવો અને પ્લમ કેક ભુંજવાના છુટાં તળીયાંવાળા પત્રાના ગોળ દાબડાની કીનારી વડે પફ પેસ્ટના ગોળ કકડા કાપવા. પછી તેજ દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી તેનાં તળીયામાં પફ પેસ્ટનો એક કકડો મુકી તેની ઉપર ઓરનગેજ જામનું પડ પાંથરી તેની ઉપર પફ પેસ્ટનો બીજો કકડો મુકી તેની ઉપર રાજબરી યા બીજી કોઇ લાલ રંગની સોજી જામ પાંથરી એ રીતે અવાર નવાર એક પડ જામનું અને એક પફ પેસ્ટનો કકડો મુકી દાબડાને ભરીને તેને સોજા સફેદ ઘટ કપડાંથી બરાબર બાંધી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ બેથી હઢી કલાક બાફીને જરાવાર પછી ઘણી સંભાળથી દાબડામાંથી પુડીંગ કાઢીને તેની ઉપર થોડી દલેલી ખાડ ચાળણીથી છાંટવી.

પુડીંગ મૅનચૅસ્ટર.

પાંઉનું ક્રીમ એટલે પાંઉનું કમ્બ પાશેરાના માપથી ભરેલું પાશેર ૧, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક નાના ચમચા (ટી-ટેસ્પુન) ૪, રાજબરી અથવા ઍપ્રીકોટ જામ નાના ચમચા ૩, ખાંડ [illegible] ભરે[illegible] નાનો ચમચો ૧, તાજા ઇંડા ૩, સોજુ માખણ તોળા ૨।।, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, ખાંડ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કનડૅનસ્ડ મીલ્કમાં એક પાશેર થંડું પાણી ભેળી માખ્ખણ નાખીને ચુલે મુકી બરાબર ગરમ થાયને ઉતારી થડું થાયને ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી માહે તે ભેળી ને પછી પાંઉનુ ક્રમ્બ તથા ખાંડ મેળવી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વૅનીલા નાખવું. પછી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશને મા ણુ ચોપડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કઠણ થાય ત્યાં સુધી ભુંજવું અને થંડું થાયને રાજબરી જામ હોયતો એમજ ઉપર ચોપડવી પણ ઍપ્રીકોટ હોયતો તેને લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી બરાબર મેળવીને ચોપડવી અને ઇડાંની સફેદીને કઠણ ફ્ફ ચઢાવી જામની ઉપર ખડબચડી લગાડીને તેની ઉપર ખાડ છાંટી પાછું થોડો વાર ભુંજવા મુકી સફેદી બંધાયને કાઢવું. પાશેરો નહી હોયતો અડધી પાઇંટનાં માપથી ક્રમ્બ લેવુ.

પુડીંગ મોટાંમાયનું.

એક દીવસનાં વાસી પાંઉના પોપડા કાઢી નાખીને સફેદ નરમ ગરની પતળી કાપેલી કાતરીઓ તથા ખાંડ દરેક શેર ૦ાા, દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલુ જાયફળ તોળો ૦ાા, રાજબરી યા બીજી કોઇપણ જાતની સોજી જામ અથવા જૅલી તથા માખ્ખણ ખપ મુજબ.

પાંઉની કાતરીઓને બેઉ પડે જરા માખ્ખણ ચોપડીને તેની ઉપર જામ યા જૅલી લગાડવું અને પુડીંગ ભુંજવું હોયતો એક પાઇદીશને અને બાફવું હોયતો એક મોલ્ડને પુરતું માખ્ખણ લગાડી તેમાં એ કાતરીઓને ગોઠવવી. પછી ઇડાંને ખાવાના કાંટાથી સારીક ની દોહવી દુધમાં બરાબર મેળવી માહે જાયફળ નાખી પાંઉની કાતરીઓની ઉપર પચતું પચતું બધુ રેડીને બે કલાક રાખ્યા બાદ પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું યા બાફવુ. એ પુડીંગ ઘણું પોચું અને સ્વાદીષ્ટ થાયછે.

પુડીંગ રતાળુ કંદનું.

બાફી છોલીને પછી તદન નરમ માવા જેવો મસળેલો સારી જાતનો સોજો રતાળુ ક્દ તથા માખ્ખણ દરેક રતલ ૦ાાા, સોજી ખાંડ રતલ ૦ા, માલુંગાંના સુ । મુરબ્બાના ઝીણા કકડા નવટાંક, સોજું દુધ શેર ૧, તાજા ઇંડાં ૪, સોજો ગેલાબ નાના ચમચા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ા, લગાડવાનું માખ્ખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાંની દોહવી દુધમાં ભેળીને તેમાં બાફેલા કંદને મેળવીને પછી બાકીનો સામાન એકેક પછી ભેળી પાઇદીશ યા કલઈ ભરેલી લંગડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ધાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું અને લાલ થાયછે.

પુડીંગ રવાનું.

આએ વીવીધ વાંનીમાં રવો પેહેલો છાપેલોછે તે પ્રમાણે પણ તેમાં લખ્યા કરતાં અડધા સામાનનો અને ઘીને બદલે માખણ યા માખણનું ઘી નાખીને રવો બનાવવો. પણ તેમાં લખ્યુંછે તેટલો કઠણ કરવો નહી, જરા ઢીળો હોયનેજ ઉતારવો અને સેજ ગરમ હોયને ચાર ઇંડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફચઢાવી તે ભેળી પાઇદીશ અથવા કલઇ ભરેલી વાટી યા લંગડાને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ગમેતો એની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ધાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ રાજબરી.

એક પાઈંટનાં માપથી ભરેલી એટલે દુધ ભરવાના પાશેરાથી બે પાશેર ભરેલી તાજી રાજબરીને બરાબર સાફ કરી પાઇદીશને માખણ લગાડી તેમાં પાથરી તેની ઉપર સોજી ખાંડ એક પાશેર ભભરાવવી. પછી તાજાં ત્રણ ઇંડાંની દાળ તથા બેની સફેદીને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને અડધા પાશેર સોજાં દુધમાં ખુબ મેળવી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ભરીને ખાંડ નાખી કઠણ થાય ત્યાં સુધી કફ ચઢાવીને તુર્ત દીશમાં રાજબરીની ઉપર રેડીને ભુંજવા મુકવું અને ઉપરથી બરાબર બંધાયને કાઢી થંડું થાયને થોડી દળેલી ખાંડને ચાળણીથી પુડીંગની ઉપર છાંટવી.

પુડીંગ રીચમંડ.

સોજાં મોટાં પાંચ સપરચનને ગરમ ભેભટમાં ભુંજી છાલ છોલી અંદરનો ડાંડો તથા ફરીયા કાઢી નરમ ગરને મસળીને તેમાં સોજું

માખણ તોળા ૫, ક્રીમ ભરેલી અથવા સોજુ ભેંસનું દુધ શેર ના, ખાંડ શેર ૦।, સુકાં પંઉનું ક્રમ્બ એટલે ક્રીમ અથવા મોલી બટર બીસ્કીટનો બારીક ભુકો તોળા ૭, બારીક છુંદેલું જાયફળ ૧ તથા તાજાં ઇંડાં ૪ની દાળ તથા ૨ની સફેદીને ખુબ દોહવીને તે નાખી બધું સારીકાની એકરસ કરી થોડાં કપને પુરતું માખણ લગાડી એ મેળવણીથી અડધાં ભરી ઉપર બીજો જરા પાંઉનો અથવા બીસ્કીટનો ભુકો છાંટી ગરમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજીને સંભાળથી કાઢી ઉપર દલેલી ખાંડ છાંટી કોઇપણ પતળા કસ્ટર સાથે ખાવું.

પુડીંગ રૅડ રાઇસ.

તાજી રાજબરી યા તાજી લાલ દરાખને ભચડીને તેનો એક પાઈંટ રસ લઇ તેમાં સોજી ખાંડ નવટાંક તથા વાઇન ૧ લીકર ગ્લાસ નાખી તદનજ કલઇ ભરેલાં વાસણમાં એક કકરો પાડવો અને ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળા ૭ા ને જરા પાણીમાં બરાબર કાળવીને પછી તેમાં ગાંગડા નહી થાય તેમ એ રસને બરાબર મેળવીને ચુલે ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થઈ તપેલીની બોરદુપર વળગે નહી ત્યારે ઉતારી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી કઠણ થાયને કાઢવું અથવા આઇસમાં મુકી થંડું થાયને બીલોરની દીશમાં કાઢી કોઇપણ જાતનાં પતળાં કસ્ટર સાથે ખાવુ. ચોખાના આટાને બદલે ગમેતો કૉર્નફ્લૉઅર અથવા આરારૂટ લેવો.

પુડીંગ રોટલીનું.

ચોખા અથવા ઘઉંના સફેદ બારીક સોજા આટાની બનાવેલી રોટલી રતલ ૦। ને સોજાં બે શેર દુધમાં ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેનો સેજબી ટુકડો રેહ નહી તેમ બરાબર ભાંજીને આએ વીવીધ વાંનીમાં પુડીંગ કોઅર્ગમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો અને તેજ રીતે તૈયાર કરીને ભુંજવું યા બાફવું. પણ તેમાં લખ્યા મુજબ એમાં જામ નાખવી નહી. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ સારો થાયછે. પણ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા ભરી ભેળીયાથી લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ રોલીપોલી.

પફ પેસ્ટ પાઇનામાં લખ્યા મુજબનો માખણ યા ચરબ નો ૦ા ઇંચ જેટલો પતળો અને બાર ઇંચ લાંબો અને આઠ ઇંચ પોહોળો પફ પેસ્ટ સરખો કાપવો. પછી એ પેસ્ટની ત્રણ બોરડુની જગ્યા અકેક ઇંચ ખાલી રાખવી અને બાકીના બધા ભાગ ઉપર સમાય તેટલી કરંટ દરાખને સાફ કરી ધોઇને તદન કોરડી કરીને તે અથવા કોઇબી મુરબ્બાના ઝીણા કાપેલા કકડાને પેસ્ટની ઉપર પાંથરીને પછી ઑમલેટની કાંની વીટાળી લઈ બેઉ છેડાને દાબીને વળગાવી આઠ ઈંચ લાબું પુડીંગ બનાવવું અને સફેદ ધોતાં સોજાં જાદાં કપડાંના કટકાને કકડતાં પાણીમાં બોળી નીચવીને તેની ઉપર જરા ઘઉંનો આટો છાંટી તે કપડાંમાં ઑમલેટનીજ કાની પુડીંગને ઢીળું વીટાળવું, કારણ બફાતાં અંદર ખીલશે. પછી બેઉ છેડાને દોરીથી બાંધી લઇ પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એક કલાક બાફવું. ગમેતો મજાહનો ખાંતો તીખો સુકો પકાવેલો ખીમો અથવા રાજબરી યા બીજી કોઇપણ સારી જામનું જાડું પડ દરાખ અથવા કરંટને બદલે પફ પેસ્ટ ઉપર પાંથરીને તેજ રીતે બનાવીને બાફવું કેહછે કે રોલીપોલીનાં નામથી એ પુડીંગ ઇંગ્રેજ લોકોમાં ઘણું સાધારણ રીતે જાણીતું છે, પણ આપણા લોકોતો એ પુડીંગને નહી પણ સ્પંજ કેકને જામ લગાડીને રોલ કરેછે તેને રોલીપોલી કેહછે. એ પુડીંગ ગરમ ખાવું.

પુડીંગ રોલીપોલી ૨ જું.

માલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ાા, આએ ચોપડીમાં સાફ કીધેલી ચરબીછે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરબી અથવા સોજું કડણ માખણ રતલ ૦ા, મીલ્કમેડ કનડેનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૪, કોઇપણ જાતની સોજી જામ ટેબલસ્પુન ૩, નીમક ચમટી ૧, આટો તથા છાંટવાની ખાંડ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી નીમક નાખી તેમાં ચરબી અથવા માખણને સારી કાની મેળવી મીલ્કમાં જરા પાણી ભેળીને તે ખપતું ખપતું નાખી જરા કઠણ આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને પછી સાટો છાંટી સફાઇથી સરખો લંબચોરસ ૦ા ઈંચ જાડો વણવો અને તેની બધી ફરતી કીનારી એક ઇંચ જેટલી ખાલી રાખી બાકીના ભાગપર બધી માર્મલેડ ચોપડાને પછી ખાલી રાખેલી કીનારીપર પાણી લગાડીને સરખું ગોળ રોળ વીટાળવું. પછી

રેાળનાં કરતાં જરા મેાટા સફેદ કોરડાં કપડાંના કટકાને પાંથરી તેની ઉપર બધે બરાબર આટેા છાંટી તેમાં ગેાળને એક છેડા ઉપર મુકીને અંદર વીટાળી લેવું અને પેહલાં રેાલીપેાલી પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ દેારીથી બાંધીને તેજ રીતે પણ બે કલાક સુધી બાફયા પછી કાઢી છેાડીને દીશમાં મુકી ઉપર ખાંડ છાંટી ગરમ ખાવું.

પુડીંગ લેમીંગટન.

ક્રીમ ભરેલી શેર ૦l, મીલનેા પેહેલાં નંબરનેા ઘઉનેા આટેા; ખાંડ તથા માખણ દરેક તેાળા ૫, તાજાં ઇડા ૩, ઍપ્રીકેાટ જામ તથા લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાની દાળને દેાહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા. પછી આટાને ચાળી તેમાં ખાંડ મેળી માખણને તાવીને તે નાખી ઇંડાં તથા ક્રીમ મેળવવું અને એક ઇંચ ઉંડી સપાટ તળીયાંની નાની મેાટી ચઢ ઉતર ત્રણ રકાબીએા અથવા એવાંજ મેાજાં પત્રાંના થારકાંને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજી રકાબીમાંથી કાઢીને ઉપર જામ લગાડી એકેકની ઉપર ચઢ ઉતર ગેાઠવી સૅાસ વાઇનના સાથે ખાવુ. ગમેતેા જામને બદલે દલેલી ખાંડ ભભરાવવી.

પુડીંગ વરમીસલી.

સેાજું દુધ શેર ૦ll, વરમીસલી તથા સેાજી ખાંડ દરેક રતલ ૦l, સેાજુું માખણ તેાળા ૫, તાજાં ઇડાં ૫ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, લીંબુ ૧ ની છાલ, તજ તેાળેા ૦l, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાજી દાળ તથા સફેદીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવવાં. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવીને સેાજી કલઇ ભરેલી તપેલામાં ગાળીને તેમાં છાલ તથા તજ નાખી ચાર કકરા પાડી ઉતારી માહેથી છાલ તથા તજ કાઢી નાખીને પછી તેમાં વરમીસલી નાખી પાછું ચુલે દસ મીનીટ મુકીને ઉતારવું અને થંડું થાવને ઇંડાં તથા માખણ મેળવી ઉંડાં વાસણને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવુ. મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનેા ઘાડેા શીરેા નાના બે ચમચા મેળીયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ વરમીસલી ર જું.

તાજું દુધ શેર ૦ાા, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, વરમીસલી તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦ા, માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ા, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને દોહવરી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં વરમીસલીને નાખી દસ મીનીટ ઇંગારે રાખી ઉતારીને માહે માખણ નાખવું. ત્યારબાદ થંડું થાયને ઇંડાંની દાળ તથા સફેદી ભેળી તેમાં ક્રીમ નાખીને બધું સાથે મેળવી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશ અથવા કલઇ ભરેલી લંગડીમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં અથવા સગડી ઉપર ભુંજવું. એ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના ચમચા બેથી હઠી ભેળીયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ વીકટોરીયા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબીમાં લખ્યા મુજબ પીસીને સાફ કીધેલી ચરબી શેર ૦ાા, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજી ખાંડ; સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રમ્બ એટલે કીમ; ઍપ્રીકોટ જામ તથા છોલીને ઘણાજ બારીક કાપેલા સપરચનના કકડા દરેક રતલ ૦ા, માલુંગાના સુકા મુરબ્બાની ઘણીજ પતળી ચીપ તથા સુકાં ચૅરીસના ઝીણા કકડા દરેક તોળા ૭ાા, કઠણ ક્રીમ ભરેલી અથવા સોજું દુધ શેર ૦ાા, તાજાં ઇંડાં ૫, બ્રૅંડી વચલા ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. પછી આટાને ચાળી જરા સેકીને તેમાં ચરબીને બરાબર મેળવ્યા પછી તેમાં બધો સામાન સારીકાની ભેળી એકરસ કરી છેલ્લે ઇંડાં, બ્રૅંડી તથા ક્રીમ યા દુધ ભેળી એ બધું સમાય તેટલાં સાદાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આટો છાંટેલાં કપડાંમાં બાંધી બરાબર કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફીને ઉતારી ચાર પાંચ મીનીટ રાખ્યા પછી મોલ્ડમાંથી ખીલારની દીશમાં કાઢી સૉસ બ્રૅંડીના સાથે ખાવું.

પુડીંગ સ્નોદન.

સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રમ્બ એટલે ક્રીમ રતલ ૦॥, ઘણું કઠણ માખણ અથવા આમ્એ વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબીમાં લખ્યા મુજબ પીસીને સાફ કીધેલી ચરબી રતલ ૦।, ઑરેન્જ માર્મલેડ તોળા ૭ અથવા ઍપ્રીકોટ જામ ઉપસેલા ભરેલા વચલા ચમચા ૩, છુંદેલી ખાંડ નવટાંક, સાગુચોખા તોળા ૨॥, બ્રૅંડી નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૩, વાટેલું નીમક ચમટી ૧, કીસમીસ દરાખ; કઠણ માખણ તથા મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી માખણ યા ચરબીને આટામાં બરાબર ભેળીને પછી બાકીનો બધો સામાન તેમાં મેળવવો અને એક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં બધી દરાખ ખોસી દરાખ ચુંથાઇ નહી જાય તેમ સંભાળથી ચમચા વડે પુડીંગની મેળવણીને જરા જરા કરી બધી મોલ્ડમાં ભરી ઉપર માખણ લગાડેલું સફેદ જાડું કાગજ મુકી તેની ઉપર કપડું બાંધી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફીને ઉતારી જરાવાર ઠરવા દીધા પછી મોલ્ડમાંથી કાઢી સૉસ વાઇનના સાથે ખાવું.

પુડીંગ સ્નોદન ૨ જું.

બ્રેડ ક્રમ્બ એટલે પાંઉનું ક્રીમ તથા સોજી અંગુરી દરાખ દરેક રતલ ૦।, આમ્એ ચોપડીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલીછે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરબી તોળા ૭॥, કોઇપણ સોજી માર્મલેડ ટેબલ સ્પુન ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તથા ખાંડ દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (દેઝર્ટસ્પુન) ૧, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક નાના ચમચા ૪, નીમક ચમટી ૧, તાજાં ઇડાં ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

અંગુરીને ધોઇ કોરડી કરી ઉભા બે કટકા કાપી ઠળીયા કાઢી નાખવા. દુધને પોણા પાશેર થંડાં પાણીમાં ભેળવું. ચરબીના ઝીણા કટકા કરવા. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં પાણી સાથનું મીલ્ક ભેળીને પછી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવવો. ત્યારબાદ એ મેળવણી ભરાતાં બે આંગળ અધુરૂં રેહ તેવાં ઉંડાં બોલમાં માખણ

લગાડી તેમાં ભરી સફેદ કોરાં કાગજને માખણ લગાડી ઉપર દોરીથી બાંધીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ લગભગ ત્રણ કલાક બાફીને સફેદ સૉસ સાથે ખાવું.

પુડીંગ સપરચનનું.

છોલેલાં સપરચનના કકડા રતલ ૦ાા, સોજી ખાંડ તોળા ૬, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા માખણ દરેક તોળા ૪, સોજું દુધ શેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી દોહવવાં. પછી સપરચનના કકડાને એક પાશેર થંડાં પાણી સાથે કલઇ ભરેલી તપેલીમા ઢાંકીને ઈંગારે મુકવા અને બરાબર નરમ થઇ પાણી સુકાયને ઘુંટી નાખી ઇડાં ભેળી જરા જરા કરી આટો તથા બધુ મેળવી પાઇદીશ યા કલઈ ભરેલી વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા ઉંડા વાસણને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવુ.

પુડીંગ સપરચનનું ૨ જું.

ઍપલ માર્મેલેડ રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૫ની દાળ, માખણ તોળા ૫, સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રમ્બ એટલે ક્રીમ તોળા ૨ાા, દુધ શેર ૦ાા, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને દોહવી બધો સામાન ભેળી એક મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં ભરી ધીમી ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ સપરચન તથા કરંટનું.

છોલેલાં સપરચનના કકડા; કરંટ દરાખ; સોજી ખાંડ; માલુંગાં યા ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તથા કઠણ માખણ દરેક શેર ૦ાા, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૬, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવવાં. કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી સપરચનને સોજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અડધા શેર થંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકી નરમ અને સુકું થાયને

ઉતારી ઘુંટીનાખી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી છેલ્લે ઇડાં ભેળી એ સમાય તેટલાં મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં ભરવું અથવા પાઇદીશ યા કલઈ ભરેલી વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરવું અને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું યા ભુંજવું. એ પુડીંગ ઘણું સરસ થાયછે. એ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી ગમેતો તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળવો.

પુડીંગ સપરચન તથા તાપીયોકાનું.

છોલીને વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખ્યા પછી રહેલાં સોજાં સપરચનની પતળી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૧, મોજી ખાંડ રતલ ૦॥, દુધ શેર ૦॥, સોજા તાપીયોકા તોળા ૧૫, તાજાં ઇડાં ૬, લીંબુ ૧ ની છાલ, લવંગ ૧૦, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

તાપીયોકાને ચુંટી ધોઇને પુરતાં થંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાથી કાઢી ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી બરાબર દાહવીને માહે તે ભેળવા. ત્યારબાદ તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પોણો શેર પાણી રેડી તેમાં સપરચન, લીંબુની છાલ તથા લવંગ નાખી ઈંગારે મુકી દસ મીનીટ ઘુંટીને માહેથી છાલ તથા લવંગ કાઢી નાખીને ઢાંકવું અને તદન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને ઘુંટી નાખી માહે દુધ નાખી પાછું ઘુંટી કઠણ જેવું થાયને ખાંડ તથા ઇડાં ભેળેલા તાપીયોકા બરાબર મેળવીને ઉતારી પાઇડીશ યા કલઈભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું. ઉપર સપરચન તથા કરંટનાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ ગમેતો એમાં પણ કેરીના મુરબ્બાનો તેટલોજ શીરો ભેળવો.

પુડીંગ સપરચન તથા પટેટાનું.

છોલી ગાંઠ કાઢી નાખીને પછી પતળી કાપેલી સોજાં સપરચનની કાતરીઓ રતલ ૧।, ખાંડ શેર ૦॥, પટેટા મૅશ્ડ આગે વીવીધ વાંનીમાં લખેલાછે તે મુજબ ઘુંટેલા પટેટા શેર ૦।, સોજું દુધ શેર ૦॥, સોજું માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દુધને ગાળીને ત્રણ ચાર કકરા પાડવા. એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર પાણી સાથે સપરચન, ખાંડ તથા લીંબુની છાલને ઇગારે ઢાંકીને મુકવું અને સપરચન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને ઉતારી ઘુંટી નાખી તેમાં બાકીનો બધો સામાન તથા ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવીને તે ભેળી એ સમાય તેટલાં મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં ભરી અથવા પાઇદીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું યા ભુંજવું. સપરચન તથા કરંટનાં પુડીંગમાં ઉપર લખ્યુંછે તે મુજબ ગમેતો આએ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર થાયને તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો શીરો નાનો દોઢ ચમચો ભેળવો.

પુડીંગ સ્પૅનીશ.

તાજાં ઇડાં ૮ ની સફેદી તથા ૪ ની દાળ, સ્પંજ કેકની લાંબી પતળી કાતરીઓ; ઍપ્રીકોટ જામ; શૅરી; માખણ તથા દલેલી યા બારીક કુંદીને મલમલથી ચાળેલી ખાંડ બધું ખપ મુજબ.

એક પાઇદીશને માખણનું જાડું પડ ચોપડી તેની ઉપર ચાળણીથી બધે ખાંડ છાંટીને પછી સ્પંજ કેકની કાતરીઓના સાંધા મેળવીને તેની ઉપર એક પડ મુકી હાથની હથેલીથી દાબીને માખણમાં બેસાડી તેની ઉપર જામનું પડ પાંથરી એ રીતે અવાર નવાર મુકી છેલ્લે સ્પંજનું પડ કરવું અને એમાં પચે તેટલો શૅરી જરા જરા કરી રેડીને પચાવ્યા પછી ચાર ઇડાંની સફેદી તથા ચારે દાળને ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવીને ઉપરથી તે રેડી ધીમી ભઠી યા તંદુરમાં મુકી પુડીંગ બંધાયને થંડું થયા પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી દીશમાંથી આખું કાઢીને બાકીની ચાર સફેદીને ઘણો કઠણ કફ ચઢાવી પુડીંગની ઉપર તેનો સરખો ઢગળો મુકી તેની ઉપર ચાળણીથી થોડી ખાંડ છાંટીને પાછું ધીમી ભઠી યા તંદુરમાં મુકી સફેદી બંધાયને કાઢી કોઇપણ જાતની ક્રીમ બનાવી તેની અથવા પતળાં કસ્ટરની સાથે ખાવું.

પુડીંગ સાગુચોખાનું.

તાજું સોજું દુધ શેર ૦ાા, તોળેલા સાગુચોખા તથા ખાંડ દરેક શેર ૦ા, તાજાં ઇડાં ૪, લીંબુ અડધાંની બારીક કાપેલી છાલ, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦ા, તજનો બારીક ભુકો ચમચી ૧, પફ પેસ્ટ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવવાં. પછી સાગુચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ પાણી કાઢી નાખીને દુધ, ખાંડ, તજ તથા લીંબુની છાલ નાખી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે મુકી અવારનવાર ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારી થંડું પડેને ઈંડાં મેળવવાં અને એ સમાય તેટલાં પાઇદીશને માખણ લગાડી પફ પેસ્ટ ૦। ઇંચ પતળો વણીને તેમાં મુકી કીનારીપરથી સરખો કાપીને માહે સાગુચોખાવાળી મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા પફ પેસ્ટ વગર માખણ લગાડેલાં દીશમાં ભરીને બાફવું. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કરીને ગમેતો તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ધાડો શીરો નાના બે ચમચા મેળવો, તેથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ સાગુચોખાનું ૨ જું.

સાગુચોખા તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦।, સોજું દુધ શેર ૧॥, તાજાં ઈંડાં ૬, લીંબુ ૧ ની છાલ, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦॥, બ્રેંડી લીકર ગ્લાસ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજીને દોહવવાં અને સાગુચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર પાણી તથા લીંબુની છાલ સાથે ઇંગારે મુકી સીજે અને પાણી સુકાયને દુધ રેડી ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને છાલ કાઢી નાખી ઉતારી થંડું થાયને માહે બધો સામાન મેળી એ સમાય તેટલાં પાઇદીશને યા કલઇ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું અથવા માખણ લગાડેલાં ઉંડાં વાસણમાં ભરીને તેજ રીતે બાફવું. ઉપર પેહલાં સાગુચોખાનાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ એમાં પણ કેરીના મુરબ્બાનો શીરો નાના બે ત્રણ ચમચા મેળવો.

પુડીંગ સાગુચોખાનું ૩ જું.

સાગુચોખા રતલ ૦॥, ખાંડ તથા માખણ દરેક શેર ૦॥, બદામની બીજ નવટાંક, સોજું દુધ શેર ૧॥, તાજાં ઇંડાં ૬, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. ઈડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કફ ચઢાવવો. પછી સાગુચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ પાણી કાઢી નાખી દુધ તથા માખણ નાખી ઇંગારે ઘુંટી ઘટ થાયને ખાંડ નાખી કઠણ કરીને ઉતારવું અને થંડું પડેને માહે બધો સામાન મેળવી છેલ્લે સફેદી ભેળી પુડીંગ સાગુચોખાનાં પેહેલાંમાં લખ્યા પ્રમાણે ભરીને ભુંજવું અથવા બાફવુ. એ પુડીંગ સારૂં લાગેછે. ઉપર સાગુચોખાનાં બીજાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ મુરબ્બાના તેટલાજ શીરાને તેમજ મેળવણીમાં ભેળીયાથી પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનુ થશે

પુડીંગ સાગુચોખાનું ૪ થું.

ખાંડ શેર ૧।, સોજું દુધ શેર ૧।, સોજા નવા સાગુચોખા રતલ ૦॥, માખણ શેર ૦।, બદામની બીજ તોળા ૫, તાજાં ઈંડાં ૩, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૨, છુંદેલી એળચી તોળો ૦। તથા જાયફળ વાલ ૫, તજનો કકડો ઇંચ ૧, કૉર્નફ્લૉઅર અથવા મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી એકજ પુડીંગ બનાવવું હોયતો એક સાદાં મોલ્ડને થોડું માખણ ચોપડવુ અને નાનાં બનાવવાં હોયતો ઘણાં નાનાં પાંચ કપને માખણ ચોપડવું. ત્યાર બાદ સાગુચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ દોઢ બે કલાક થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાણી કાઢી નાખી બીજું સાફ પાણી એક શેર રેડી બધું માખણ તથા ખાંડમાથી એમાં પોણો શેર નાખી ધામી આંચે અથવા ધગધગતે ઈંગારે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ગોલાબ તથા અડધું એળચી જાયફળ ભેળી મોલ્ડ યા કપમાં ભરી થંડા પાણીમાં મુકવુ. ગોલાબને બદલે ગમેતો ટેસ્ટ મુજબ પાંચથી છ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળવું. તે પછી દુધને એક કકરો પાડીને પછી માહે તજ તથા બાકીની ખાંડ નાખી બીજો એક કકરો પડી ખાંડ પીગળેને ઉતારી મુકું થાયને ઇડાંની દાળને સારીકાની દોહવી સફેદીને જરા કફ ચઢાવી એ તથા કૉર્નફ્લૉઅર અથવા આટાને દુધમાં બરાબર મેળવી ચુલે જરાવાર ઘુંટીને ઉતારવું. વધુ વખત રાખ્યાથી દુધ ફાટી જશે, પણ થંડું થયાથી ઘટ થશે. પછી અંદરથી તજ કાઢી નાખીને ઍસૅન્સ ભેળવું

અને થંડું થાયને પુડીંગને મોલ્ડ યા કપમાંથી ઉલટાવીને આખાં કાઢી તેમાં બદામની સ્લાઇસ છુટી છુટી સફાઇથી સરખા ખોસીને પછી ઉપર એ કસ્ટર રેડવું. પુડીંગને આઇસમાં થંડું કરીને કાઢી કસ્ટરને પણ આઇસમાં થંડું કરીને ઉપર રેડયાથી વધારે સારૂં લાગેછે. ગમતો પુડીંગને ઉંડાં પાઇદીશમાં બનાવી બંધાયને આખું કાઢી તેની ઉપર કસ્ટર રેડવું.

પુડીંગ સીસીલ્યન.

સોજું કઠણ માખણ રતલ ૦।, તાજાં ઇંડાં ૨, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૭, છોલેલી બદામની સ્લાઇસ; દલેલી ખાંડ; કોઇપણ જાતની જામ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

માખણને તાવી ઠુકું થાયને બેઉ ઇંડાંની દાળ તથા એકની સફેદીને બરાબર દોહવીને જરા જરા કરી એમાં મેળવી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી ઍસૅન્સ ભેળવું. પછી ૦। ઇંચ જેટલો પતળો પફ પેસ્ટ બનાવી એ બધું સમાય તેટલા પાઇદીશનાં તળીયાંમાં હેઠે મુકી તેની ઉપર જામનું પડ ચોપડીને તેની ઉપર પાછો પફ પેસ્ટ મુકી છેલ્લે માખણ સાયની ઇંડાંની મેળવણી રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજી તૈયાર થાયને બાકીની સફેદીને ઉપર ચોપડી તેની ઉપર દલેલી ખાંડનુ ૦। ઇંચ જેટલુ પડ પાંથરી તેની ઉપર બદામની સ્લાઇસ પુરતી છાટવી

પુડીંગ સુકાં અંજીરનું.

ઘણાં સોજાં સુકાં અંજીર તથા ક્રૅડ ક્રમ્બ એટલે પાંઉનું કીમ દરેક રતલ ૦॥, આએ ચોપડીમાં સાફ કીધેલા ચરબી છાપેલીછે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરબી અથવા સોજું માખણ દરેક તોળા ૧૫; મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૦।, મેદા ખાંડ શેર ૦।, તાજાં ઇંડાં ૪, મીલ્ક મેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ભરેલું પાશેર ૦॥ એટલે પાઇંટ ૦।, નીમક ચમઠી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

અંજીરને સોજાં ધોઇ કોરડાં કરી એને તથા ચરબી હોયનો તેને પણ ઘણુંજ બારીક કાપવું. ઇંડાને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં અને મીલ્કમાં એક પાશેર એટલે અડધી પાઇંટ પાણી ભેળીને તેમા ઇંડાં મેળવી આટામાં એ જરા જરા કરી બરાબર ભેળી સેંજખી ગાગડો રાખવો નહી. પછી અંજીર, પાંઉનું કીમ, ખાંડ, નીમક તથા ચરબી યા

માખણ માહે નાખી સારીકાની એકરસ કરવું. ત્યારબાદ એ મેળવણી ભરાતાં બે આંગળ અધુરૂં રેહ તેવાં એક ઉંડાં બેાલને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઉપર કપડું બાંધીને હઢીથી ત્રણ કલાક બાફવું.

પુડીંગ સુતરફેંણીનું.

સોજાં દોઢ શેર દુધમાં પાશેર ખાંડ પીગળાવી ચુલે મુકી તેમાંથી પાશેરને આસરે બળેને ઉતારી થંડું પાડી તાજાં છ ઇંડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને માહે તે તથા પુડીંગ જલેબીનાંમાં લખ્યા મુજબનેા બાકીનેા બીજો સામાન લઇ તેજ રીતે મેળવીને પછી અડધેા શેર સુતરફેંણીના કકડા કરવા નહી પણ એમજ દુધમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાઇદીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીને માખણ યા સેાજું ઘી લગાડી તેમાં સરખું ભરીને ભુંજવું. એ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનેા ઘાડેા શીરેા નાના બે ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગ મજાહનું લાલ અને સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ સેવનું.

ખાંડ શેર ૧, સેાજું દુધ શેર ૧, સેાજી ઝીણી સેવ શેર ૦॥, સેાજું માખણ શેર ૦I, કરંટ દરાખ તથા ચવચવના યા માલુંગાંના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તથા બદામની બીજ દરેક નવટાંક, તાજાં ઇંડાં ૪, સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૩, બ્રૅંડી તથા વૅનીલા ઍસૅન્સ દરેક નાનેા ચમચેા ૧, ખુંદેલી એળચી તેાળેા ૦॥ તથા જાયફળ તેાળેા ૦I, લગાડવાનું માખણ. ખપ મુજબ

બદામને છેાલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી ધેાઇને કેારડી કરવી. દરાખને પણ સાફ કરીને એમજ ધેાવી. ઇંડાંને ભાંજી બરાબર દેાહવવાં. સેવને ચુંટી સેાજી કરી સેવ એાસાવેલીમાં લખેલી રીતે એાસવવી. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી ચાર પાંચ કકરા પાડી ઉતારવું અને કુકું થાયને માખણ નાખી તદન થંડું થાયને ઇંડાં તથા બાકીનેા સામાન ભેળી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને એક કલાક રાખ્યા પછી છેલ્લે ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું

અને બાફેલું કરવું હોયતો માખણ લગાડેલાં ઉંડાં વાસણમાં ભરીને તેમાં લખ્યા મુજબજ બાફવું. એ પુડીંગ ઘણું સારૂં થાયછે. માખણને બદલે તેનાં અડધાં વજનનું ઘણું સોજુ ઘી પણ ચાલશે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના હઠી ચમચા જેટલો ભેળીયાથી પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું અને લાલ થશે.

પુડીંગ સોમવારનું.

વાસી પ્લમ પુડીંગની અડધી ઈંચ જાદી એક ઈંચ પોહોળી અને બે ઈંચ લાંબી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૧, સોજુ દુધ શેર ૧।, તાજાં ઈંડાં ૫, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૩, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, છુંદેલું જાયફળ તોળો ०।।, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

પુડીંગની કાતરીઓ સમાય તેટલાં એક મોલ્ડને માખણ લગાડી પુડીંગની કાતરીઓને બ્રૅંડીમાં ભીનવી તેની જાળી પડે તેમ મોલ્ડમાં ગોઠવીને ઉપર સુધી મુકવી. ત્યાર બાદ ઈંડાંને ભાંજી દોહવીને દુધમાં ભેળી ઈંગારે ઘુંટી ઘાડો દુધપાક થાયને ઉતારી જાયફળ નાખી એમાંથી અડધા ભાગને પચતું પચતું મોલ્ડમાં રેડવું અને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફી મોલ્ડમાંથી કાઢયા પછી બાકી રહેલા અડધા ભાગ દુધપાકમાં ઍસૅન્સ ભેળીને પુડીંગની ઉપર રેડવુ.

પુડીંગ સૉલીડ.

આઓ ચોપડીમાં સ્પંજ કેક ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબ તાજાં ૫ ઈંડાંનું થાળીમાં બનાવીને ભુંજેલું તૈયાર દાઢથી પોણા બે ઇંચ જેટલું જાડું સ્પંજ કેક, તાજી કડણ ક્રીમ ભરેલી શેર ०।।, રાજબરી જામ રતલ ०।।।, બારીક છુંદેલી ખાંડ નવટાંક, બ્રૅંડી લીકર ગ્લાસ ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧.

છએક ઇંચ ઉંડાં બોલ અથવા કપમાં એ પુડીંગ બનાવવાનું હોયછે માટે કપ યા બોલની ઉંડાઈ જેટલા ઉંચા અને તેમાં સમાય તેટલા ત્રીકોણ આકારના જરા જાદાં કાગજના આઠ કટકા કાપી તેને પેહેલ બોલ યા કપમાં ગોઠવી જોઈ બેસ્તા કરયા પછી ઉપર લખ્યા મુજબનું સ્પંજ કેક ભુંજાયને તે ગરમ હોય તેટલાંજ ચાલતી છરીથી પેલા કાગજના કકડા જેટલા સરખા આર ટુકડા કાપીને પછી તેની અણી ભાગે યા કકડા ચુંથાય

નહી તેમ સફાઇથી વચમાંથી સરખા બે ભાગમાં ચીરીને ત્રીકોણુ આઠ કકડા કરવા. પણુ એ કેકના ગરમ કકડાને બોલમાં મુકયાથી બાફ લાગીને બોલની સાથે વળગી જાયછે અને તેથી પછી પુડીંગ કાઢતાં ચુંથાઇ જાયછે, તેમજ વળી થંડું કેક મુકતાં ભાગી જાયછે, માટે સેજ થંડું થાય પછી ઉલટા સુલટા એટલે એક કકડાનું ભુંજાયલું લાલ પડ આવેતો તેની પાશે કાપેલી બોરડુ તરફનું સફેદ પડ આવે અને બધા કકડાની અણી હેઠે અને પોહોળાઈ તરફનો ભાગ બોલની કીનારી ઉપર આવે અને એક સફેદ અને બીજો લાલ રંગનો પતો થાય તેમ અકેકને બરાબર અથડાવીને સફાઇથી કકડા મુકવા. ત્યારબાદ ક્રીમમાં ખાંડ તથા વેનીલા મેળવુ અને કપ યા બોલમાં મુકેલાં સ્પંજની ઉપર સફાઇથી જામનુ પતળું પડ ચોપડીને પછી તેની ઉપર થોડી ક્રીમ લગાડવી અને સ્પંજના કકડા કાપ્યા પછી બાકી વધેછે તે કેકને ભાંગીને ભુકો કરી બોલમાં ક્રીમની ઉપર પુરતો ભભરાવી એ રીતે જૅલી પછી ક્રીમ અને તેની ઉપર સ્પંજનો ભુકો નાખી આખું બોલ યા કપ ભરવું, પણુ છેક ઉપરનું પડ સ્પંજના ભુકાનુંજ કરવું. પણુ પછી કાઢતી વેળા ભુકો વેરાઇ જશે, તેટલામાટે છેલ્લામાં ઍંડી મેળીને પછી ઉપર દાબી દાબીને સફાઇથી વળગાવી પુડીંગ થંડું થવા માટે આઇસમાં મુકી માહે પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. પછી બીલોરની છાલકી દીશમાં પુડીંગને ઉલટાવીને આખુંજ કાઢી અમથું ખાવું અથવા કોઇપણ પતળું કસ્ટર બનાવી થંડું કરીને તેની સાથે ખાવું. એ પુડીંગ બીજી રીતે બનાવવું હોયતો ઉપર લખ્યુંછે તેવા સ્પંજ કેકના ચીરેલા આઠ કકડા તેનાં કરતા ૦ા ઇંચ જેટલા જાદા કરીને પછી તેજ રીતે કપયા બોલમાં મુકવા. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં ક્રીમ વૅલ્વેટ પેહેલીમાં લખેલાછે તેટલોજ બીજો બધો સામાન લેવો, માત્ર તેમાં લખ્યા મુજબ સ્પંજ કેક લેવું નહી, પણુ આઇસીનગ્લાસ અથવા જૅલેતીન તો તેમાં લખ્યા કરતાં બેવડું લેવું અને તેજ રીતે મેળવણીને તૈયાર કરી થંડી થાયને ગમેતો પોણુા રતલ ગ્રીનગેજ યા રાજબરી જામને એ મેળવણીમાંજ બરાબર મેળવીને કપમાં ગોઠવેલાં સ્પંજ કેકના ગાળામાં ભરવી અથવા જામને મેળવણીમાં મેળવાને બદલે કપમાંનાં સ્પંજ કેકને બધે ફરતી સરખી ચોપડીને પછી વૅલ્વેટ ક્રીમની મેળવણી અમથીજ અંદર રેડવી, તે પછી ઉપર મુજબ આઇસમાં થંડું કરી અમથું યા પતળાં કસ્ટર સાથે ખાવું. ગ્રીનગેજ જામમાં મોટા કકડા રેહછે તેથી બરાબર ચોપડી શકાશે

નહી માટે તેને રૂપાંના યા લ.કડાંના ચમચાથી બરાબર ભાંજી મેળવીને પછી લગાડવી. સ્પંજ કેક ૨ જાંનાં કરતાં પેહેલું સ્પંજ કેક આટાનું બનાવવા લખેલુંછે તેમાંના અડધા સામાનનું તે કેક ઉપર મુજબ થાળીમાં બનાવી કાપીને કપમાં મુકયું હોયતો તેથી વધારે સફાઇદાર પુડીંગ થશે. એ પુડીંગ લાલ અને પીળા પતાવાળી ટોપીના જેવુ જોવામાં મજાહનું લાગેછે અને ખાવામા પણ ઘણું સરસ લાગેછે.

પુડીંગ હાઇડ ઍન્ડ સીક.

કઠણ ક્રીમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, તાજાં ઇડાં ૩, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, માખણ નવટાંક, કોઇપણ જાતની સોજી જામ તથા સુકા મુરબ્બાની ચીપ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં ક્રીમ તથા ખાંડ બરાબર મેળવવું. પછી એક નાના પેણામાં માખણને કકડાવી તેની અંદર મેળવણીને અડધી ઇંચ જાદી ગોળ રેડી ઇંગારે રાખી બરાબર બંધાયને કાઢી થંડું થાયને ઉપર જામ ચોપડીને તેની ઉપર મુરબ્બાની ચીપ ખોસ્વી.

પુડીંગ હેમ્પશીયર.

બારીક છુંદીને ચાળેલી લોફ શુગર તથા સોજું માખણ દરેક તોળા ૭ાા, તાજાં ઇડાં ૩ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, પફ પેસ્ટ ટાર્ટનો; કોઇપણ જાતની જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને માખણને ચુલે પીગળાવી ઉતારીને તેમાં ઇડાં તથા ખાંડ ભેળી ઇંગારે મુકી કઠણ થાય ત્યાં સુધી ઘુંટીને ઉતારવું. ત્યાર બાદ પફ પેસ્ટ ટાર્ટનો અડધી ઇંચ જાદો અને એકથી સવા ઇંચ પોહોળો બનાવી એક પુડીંગ દીશની કીનારી ઉપર સફાઇથી મુકીને તેની ઉપર નકશીના ચમચાના ડાંડાના છેડાને દાબીને નકશી પાડવી અને દીશમાં હેઠે એક ઇંચ જાડું જામનું પડ પાંથરી તેની ઉપર ઇડાંવાળી મેળવણીને પેસ્ટની કીનારી ઢંકાય નહી તેમ બરાબર તેની સપાટી સુધી પાંથરીને મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

પુડીંગ હાલેા.

સોજા જીરા સાલ યા ગુણના ચોખા રતલ ૦ાા, ખાંડ રતલ ૦ા, સોજું માખણ તોળા ૫, બદામની બીજ નવટાંક અથવા બદામનું

ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૫, સોજ્જુ દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૧ ની સફેદી, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, કેરીનો અથવા પીચનો શીરા સાથનો મુરબ્બો તથા લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

બદામ હોયતો તેને છોલીને બારીક છુંદવી. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ અર્ધકચરા રાંધીને ઓયામાં ઓસાવી કોરડા કરીને દુધમાં નાખી ધીમે ઇંગારે તદનજ નરમ ચેરવીને પછી જરાબી ચોખાની કગરસ દેખાય નહી તેમ ઘુંટીને મેળવી નાખ્યા પછી માહે માખણ તથા ખાંડ નાખી અવાર નવાર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને તદન કઠણ થાયને ઉતારી ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે, બદામ યા બદામનું ઍસૅન્સ તથા વૅનીલા ભેળી સાદાં ઉંડાં મોલ્ડને ઘણું પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એ ચોખાની મેળવણીને દાબી દાબીને ભરી ઉપરની સપાટી સરખી કરી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં બધેથી એક સરખું લાલ ભુંજી ઉલટાવીને આખુંજ કાઢવું. પછી થંડું થાયને મથાળાંપર વચમાંથી બે ઇંચ વ્યાસનો સરખો ગોળ ટુકડો સફાઇથી કાપી અંદરનું પુડીંગ ચમચાથી સરખું કોતરીને બધું ફરતું પોણી ઇંચ જાડું પોકળ પુડીંગ કરવું. ત્યાર બાદ કેરીનો મુરબ્બો હોયતો તેને ગોટળાં પરથી બધો કાપી લઈ શીરા સાથેજ ગરમ કરવો અને પીચનો મુરબ્બો હોયતો એમજ શીરા સાથે ગરમ કરવો અને પુડીંગના ગાબડામાં ભરી પેલો ઉપરથી કાપી કાઢેલો ટુકડો સફાઇથી પાછો ઉપર મુકી બંધ કરીને તાજુંજ ખાવું. ગમેતો ઉપર કોઇ પતળું કસ્ટર નાખીને ખાવું.

પુરણ પોળી. (પરભુ લોકની સરસ પોળી.)

સોજી ચણાની દાળ ભરેલી ટીપરી ૨ અથવા તોળેલી રતલ ૧।, સોજી શાકરીયા ખાંડ ભરેલી ટીપરી ૩ અથવા તોળેલી રતલ ૧।।।, પેહલાં નંબરનો ઝીણો ઘઉંનો રવો રતલ ૦।।, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।, સોજ્જુ ઘી નવટાંક, બારીક છુંદેલી એળચી તોળો ૧।।, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

ઘઉંના આટા તથા રવાને ચાળી બેઉ ભેળી તેમાં અડધું નીમક નાખી થંડાં પાણીથી કઠણ બાંધવો. દાળને ચુંટી થંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ એક કલઇ ભરેલી ઉંડી તપેલીમાં હદી શેર પાણીને ખુબ જોશ આપીને તેમાં દાળ તથા બાકીનું નીમક નાખવું અને દાળ તદન નરમ

થાયને ઉતારી બધું પાણી કાઢી નાખીને પાછું ચુલે મુકી માહે સેજ પણ પાણીનો ભાગ હોય તે બરાબર સુકવ્યા પછી ખાંડ ભેળવી. પછી ખાંડ પીગળવા આવેને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને ખાંડનો ઘણો ધાડો શીરો થાયને એળચી ભેળી ઉતારીને ખુનચામાં કાઢવી અને થંડી થાયને એક માણસે તદન સાફ પાતા ઉપર થોડી થોડી નાખીને ઘણી બારીક પીસવી અને બીજા માણસે પેલા બાંધી રાખેલા આટાને પાણી લઇ ખુબ ગુંદી ગુંદીને ઘણો પોચો અને ખેંચતાં લાંબો થાય પણ ટુટે નહી તેટલો બધો ઘણો ચીવટ કરીને પછી ધી તાવીને ઉપર રેડીને અંદર ભેળવી નાખી સરખો ઢગળો કરવો. પણ એ મુજબ દાળ તથા આટો તૈયાર થાય તેટલાં એ પોળી ભુંજવા માટેજ સેજ પણ ખાંચા વગરની તદનજ સપાટ તળીયાંની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી લોખંડની ગોળ લોઢી આવેછે તેનાં તળીયાંને ભીનવેલી રાખ યા મટોડીનું ૦। ઇંચ જાદું પડ ચોપડીને પછી મોટે ચુલે ધીમે બળતે ટપાવા મુકી બરાબર ટપેને બાંધેલા આટાના તથા દાળનાં પુરણના બાર બાર ભાગ કરી આટાના એક ભાગનો ગોળો કરી હથેલીપર જરા ચપટો કરી તેમાં દાળના એક ભાગનો ગોળો કરીને મુકી હેઠેના આટાને સેરવીને સરખો ઉપર લાવી દાળને અંદર બંધ કરી મોઢું બીડી લેવું. પછી ચોખાના આટામાં રોળીને લાકડાંના સફાઇદાર મોટા પાતળા ઉપર ચોખાનો આટો સાટા માટે ઘણોજ પુરતો નાખી ચોખાની રોટલીના જેટલી પતળી અને સરખી ગોળ વેળણથી વણી પેલી તાટેલી લોઢીની ઉપર નાખી ધીમી આંચે એક પડ ભુંજી બેઉ હાથની ચમટી વડે પોળીને પકડીને ફેરવી નાખવી અને બીજું પડ એમજ ભુંજાયને સોજું જાદું કાગજ લોઢીની કીનારીસાથે અથડાવીને પકડી તેની ઉપરપોળી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી સેરવી લઇને બેવડી વાળવી અને એજ રીતે બધી પોળી બનાવીને ભુંજવી. એ પોળી લાલ થશે નહી પણ ભુંજાયાથી મજાહની કકરી અને સફેદજ રેહશે.

પુરણીયાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પોળી દાળની માનની સાધારણ છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ચીનાઇ શાકરના કટકાને બદલે વેલાતી ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઘણા બારીક કટકા ૦। રતલ લેવા અને મેવાને છોલીને જાદો છુંદવો અને તેજ રીતે બધું

તૈયાર કીધા પછી આસરે આરેક ઇંચના વ્યાસની અને પોણી ઇંચ જેટલી જાદી નાની નાની પોળીઓ બનાવવી. ત્યારબાદ નેતરનો નોર આવેછે તેને સોજો ધોઇ કોરડો કરી એક મોટા સાજા પોહોળા પાટીયામાં હેઠે પાંથરીને સફાઇથી ઉપસેલો મુકવો અને પાણી કકડયા પછી એ નોરની ઉપર ઉછળીને લાગે નહી તેટલું માહે રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી મોટે બળતે ખુબ તરેહ કકડાવવુ અને થોડાં ધોઇ નુછીને કોરડાં કીધેલાં વડનાં ઝાડનાં પાદડાંને નોરની ઉપર સરખાં ગોઠવીને મેલી તે દરેકની ઉપર એકેક પુરણીયું મુકી તપેલું પાછું ઢાંકી બળતે રાખવું. તે પછી અડધો કલાક થાયને ઉઘાડીને જોવું અને પુરણીયાંનાં પડ છુટાં પડયાં હોયતો કાઢવાં પણ તેમ થયાં નહી હોયતો તેમ થાય ત્યાં સુધી રાખ્યાબાદ કાઢવાં. બીજાં પુરણીયાં બાફવા માટે તપેલાંમાં પુરતું પાણી નહી હોયતો બીજું ગરમ પાણી ઉમેરી પેહેલેની માંની પાછું કકડાવવું. ખારાં પુરણીયાં કરવાં હોયતો દાળમાં બીજું કાંઇજ નાખવું નહી પણ ટેસ્ટ પુરતું અમથું નીમક નાખવું. બીજી રીતે પુરણીયાં બાફવાં હોયતો એક મોટાં ઉંડા ગંજીયા તપેલાંમાં પાણીને ખુબ કકડાવવું અને તેના કાંથાની ઉપર બેસ્તી આવે તેટલી મોટી કલઇ ભરેલી ચાળણીને ઘણું સોજું મીઠું તેલ જરા ચોપડીને તપેલાંની ઉપર મુકવી, પણ તેમાં ઉકળતું પાણી ઉછળીને ચાળણીને લાગે નહી તેટલું ઓછું રાખવું જોઇયે. તે પછી તેમાં અકેકની ઉપર નહી પણ પાશે પાશે પુરણીયાંને ગોઠવીને મુકીને તેની ઉપર મલમલનું ધોતું નરમ સફેદ કપડું ઢાંકીને પછી તેની ઉપર થોડા કાચા ચોખા ભભરાવીને તેમાં ચપટ રકાબી મુક્વી. જયારે તે માહેલા ચોખાના દાંણા ચરે ત્યારે પુરણીયાં પણ તૈયાર થયલાં જાણવાં.

પુરી ઇસ્ટુ, કરચલાં, કાલુ, કોળમી અથવા ખીમો ભરેલી.

પુરી ખારી પડની બનાવવા આઓ ચોપડીમાં છાપેલુંછે તેમાં લખેલી રીતે બાંધેલા આટાના નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી તેની ૦। ઇંચ જાદી અને બધેથી સરખી સફાઇદાર ગોળ પુરીઓ વણવી અને આઓ વીવીધ વાંનીમાં પૅટીસ ઇસ્ટુનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં, પૅટીસ કરચલાંનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં, પૅટીસ કાલુનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં, પૅટીસ કોળમીનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં તથા પૅટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટના છાપેલાંછે તેમાં ભરવા માટે લખેલુંછે તે પાંચમાંની ગમે તે એક ચીજને પુરી

વાની આગમચ તેમજ પકાવીને તૈયાર રાખવી અને પુરી પાણીથી

વળગાવેલી તળતી વેળા છુટી પડી જાયછે માટે આગ્મે ચોપડીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ ઘઉંના આટાની થોડી સોજી લાહી બનાવીને તૈયાર રાખવી. તે પછી પુરીમાં ભરવા જે ચીજ બનાવેલી હોય તેને પુરીની વચ્ચમાં પુરતી મુકી બેાગદુની ફરતી કીનારી થોડી ખાલી રાખી તેની ઉપર લાહી ચોપડીને પછી તેની ઉપર બીજી પુરી મુકી બેઉ પુરીની કીનારીને એકેક સાથે બરાબર વળગાવીને બધી એ રીતે તૈયાર કીધા પછી એ ખારી પુરીમાં લખ્યા પ્રમાણેજ પેણામાં ઘી કકડાવવું અને પુરીનાં બેઉ પડ ઉખડીને છુટા પડે નહી તેમ સંભાળથી ઘેરી બદામી રંગના કરી તળી આંધરાંની ચમચ્ચથી કાઢી સોજા બેાયાંને તપેલીની ઉપર મેલી તેમાં બધી તળાવલી પુરીઓ મુકવી. એ પુરી મજાહની લાગેછે આગ્મે ચોપડીમાં પૅટીસ ખીમા પટેટાનામા ખીમા નહી હોયતો કાંદા સાથે બીજો સામાન ભેળી તળીને અંદર ભરવા લખેલુંછે તેવું બનાવીને એ પુરીમાં ભરેલું પણ સારૂં લાગેછે, તેમજ આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં સમોસા મસાલાનાં ઘડાંના માનનામાં લખ્યા મુજબ ઘડાંની અકુરી બનાવીને ગમેતો પુરીમાં તે ભરવી.

પુરી કેળાંની.

વસઇનાં મોટાં પાકાં ખપ જોગાં કેળાંને બાફી છોલી ચીરીને વચ્ચમાંની નેસ કાઢી નાખીને પછી જરાબી ગાંગડો રેહ નહી તેમ કરછીથી ખુબ ઘુંટીને નરમ માવા જેવાં કરી તેના મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલો ગોળો કરી સાટો નાખીને પેહલે એક પુરી નમુનાની જરા જાદી વણી જોવી અને એ રીતે નહીજ વણાયતો પછી સેજ ચોખાનો યા ઘઉંનો આટો કેળાંમાં ભેળીને પછી તેની બધી પુરીઓ વણી પેણામાં ઘી નાખી બળતે મેલી બરાબર કકડેને બળતું ધીમું કરી તેમાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી મુકી હેઠેનું પડ લાલ થાયને ધારદાર તવાથાથી ઉપાડીને પછી પુરી ફેરવવી અને બીજું પડ એવુંજ તળાયને કાઢયા પછી ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવવી.

પુરી ખારી સાદી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો રવો રતલ ૦।, બારીક વાટેલું નીમક તોળો ૧।।, ઘી તથા સાટા માટે આટો ખપ મુજબ.

આટા તથા રવાને ચાળી મેળીને તેમાં નીમક તથા એક પાશેર ઘીને બરાબર મેળવીને ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખ્યાબાદ થંડાં પાણીથી વણી શકાય તેટલો કઠણ આટો બાંધી આંગળાંનાં ટાંચાંવડે ખુબ ગુંદવો. પછી હથેલીને સેજ ઘી લગાડીને તેની ઘણીજ ઝીણી સોપારી જેટલી સરખી ગોળીઓ કરવી અને સેજ સાટો લઇને ઘણી પતળી કાગજ જેવી પુરી વણી પંદર મીનીટ ખુનચામાં છુટી છુટી વખાતી રાખવી. મોટી પુરી કરવી હોયતો આટાની ગોળીઓ જરા મોટી કરવી. પણ એ રીતે અકેક પુરી વણવાને ઘણી મેહનત પડેછે, માટે સેહલી રીતે બનાવવી હોયતો ઉપર મુજબના બાંધેલા આટાના પાંચ છ ગોળા કરી તેમાંના એકને ટેબલ યા પાટીયાં ઉપર પુરતો સાટો નાખીને તેની ઉપર પતળો કાગજ જેવો વણવો અને નાની મોટી જેવી પુરી કરવી હોય તે પ્રમાણે ઘણી બારીક ધારનાં ગ્લાસ યા નાનાં તંબલરની કીનારી વડે બધી પુરીઓ કાપી એજ રીતે બધા આટાની પુરીઓ બનાવવી. પછી બધી પુરીઓ કાપતાં છેલ્લે આટો વધે તે બધાને એકઠો કરી તેને પાછો એમજ વણીને પુરીઓ કાપવી. ત્યારબાદ મોટી કઢાઇ ઘીથી લગભગ પોણી ભરીને ચુલે બળતે મુકવી અને ઘી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને બળતું ધીમું કરી નાખીને કઢાઇમાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી મુકવી અને છુટાં બે પડની ફુલેલી પુરી કરવી હોયતો ઘીમાં તરી આવેને તેની ઉપર આંધરાંની ચમચે ઘી છાંટયા કરીને પુરીને હલાવવી અને ફીકા બદામી રંગનું હેઠેનું પડ તળાયને ફેરવી નાખી બીજું એમજ થાયને કાઢવી. પણ ચપટાયલી પુરી કરવી હોયતો ઉપર ઘી છાંટવું નહી પણ માહે પુરીને ચમચથી દાબી રાખવી અને ઉપર મુજબ એક પડ તળાયને ફેરવી બીજું પડ થાયને કાઢવી. પુરી લાલ કરવી નહી.

પુરી ખાર્રા પડની. (હીંદુ લોકનાં દહીથાં.)

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો સોજો તાજો આટો રતલ ૧, બારીક વાટેલું નીમક તોળો ૧।।, સોજું સફેદ મીઠાઇનું ઘી ખપ મુજબ.

આટાને ચાળીને તેમાં દોઢ પાશેર ઘી તથા નીમક નાખી બેઉ હથેલીથી ચોળી ચોળીને આટા સાથે ઘીને બરાબર મેળવ્યા પછી ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી થંડાં દુધથી યા થંડાં પાણીથી અથવા સોજાં દહીથી આટાને ઘણોજ કઠણ નહી તેમજ પોચો પણ નહી થાય તેવ

મધ્યમસર બાંધી આંગળાંનાં ટાંચાં વડે ખુબ તરેહ જોરથી લગભગ વીસેક મીનીટ ગુંદવો અને પુરી નાની કરવી હોયતો પચાસ અને મોટી કરવી હોયતો એના ચાલીસ સફાઇદાર ગોળા કરવા અને ઘણી પતળી નહી પણ સેજ જાદી પાપડી વણુ તેવી સાટો નાખ્યા વગર સરખી ગોળ પુરીઓ પાતળા ઉપર વણી હાથની છેલ્લી આંગળીની ટીચકીને પુરીની વચોવચમાં આરપાર જાય જેમ ઉંડી ભોકીને એક આંધરૂં પાડીને પછી તેની આસપાસ સરખે અંતરે નાની પુરીમાં ચાર અને મોટીમાં છ આંધરાં એજ રીતે પાડવાં. ત્યારબાદ ઉંડા પેણામાં પુરતું ઘી કકડવા મુકી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળવા માંડેને હેઠેનું બળતું ધીમું કરી નાખવું અને આંધરાં પાડેલી બોરકુ ઉપર આવે તેમ પેણામાં અકેકની ઉપર નહી પણ સેજ છુટી છુટી પુરીઓ મુકવી. એ પુરી વણેલીતો સાદી અને પતળી હોયછે પણ પેણામાં મુક્યા પછી તળાતાં ઘણી ફુળીને જાદી થઇ ઉપર તરી આવેછે, તે પછી હેઠેનું પડ ઘેરા બદામી રંગનું અને કકરૂં થાયને આંધરાંની ચમચે ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને ઝારાંથી યા આંધરાંની મોટી ચમચથી પુરીઓ કાઢીને પેણાની કીનારીની ઉપર ઝારાં યા ચમચને જરાવાર ઢળતું ટેકાવી રાખવું, તેથી પુરીમાં પેવશ થઇ ગયલું બધું ઘી નીકળી જશે, તે પછી ચાળણીમાં મુકવી. એ પુરી સેજબી રતાસપર તળવી નહી. પેણાની કીનારીપર ઝારાને ટેકાવે તેટલાં ઘી બળે નહી માટે બીજાં માણસે બીજી પુરીઓને તળવા માટે ઉપર મુજબ માહે મુકી દેવી. એ પુરીઓ તળાયા પછી નાનાં બાજાં હોય તેવી ફુલીને મજાહની પડની થાયછે અને ખાવામાં ઘણી સારી લાગેછે અને બે ત્રણ દીવસ સુધી કાચની બરણીમાં સોજી રહી શકેછે, પણ એમાં ઘી જરાબી રાસી લેવું નહી, ઘણુંજ સોજું ચોખ્ખું લેવું. હોરાજી મીઠાઇવાળાઓ આએ પુરીને તેમજ હેઠે પુરી ખારી મસાલાની પડની લખેલીછે તે બેઉને પુરી કેહછે. પણ એજ બેઉ રીતની પુરીનો આટો દુધ અથવા પાણીથી બાંધવાને બદલે દહીથી બાંધીને બનાવેછે તેને હીંદુ મીઠાઇવાળાઓ દહીથ્રાં કેહછે.

પુરી ખારી મસાલાની પડની.

ઉપર પુરી ખારી પડનીમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ આટામાં ઘી તથા નીમક ભેળતી વેળા માહે દલેલી હળદ પોણો તોળો તથા ખોખરાં કીધેલાં કાળાં મરી તથા જીરૂં દરેક સવા તોળો ભેળીને તેમજ ત્રણ કલાક રાખ્યાબાદ દુધ, દહી અથવા પાણીથી આટો બાંધીને તેજ રીતે એ પુરી બનાવીને તળવી.

પુરી ખારી માનની.

માન બનાવવાની રીતમાં સાધારણ માન લખેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો રવો તથા આટો દરેક રતલ ૦ા લેવું અને રવામાં દોઢ તોળો વાટેલું નીમક તથા દોઢ તોળો ઘી ભેળીને તેજ પ્રમાણે બાંધી રાખવો અને ચોખાના આટા માટે અડધો શેરને નવટાંક માનના ઘીને મથીને તેમાં એ ચોખાના આટાને મેળવી ગોળો કરી પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી માન બનાવી વીટો કરી વીટાને ખેંચીને લાંબો કરવો અને પુરીઓ જેટલી મોટી કરવી હોય તે મુજબ એ વીટાના ગોળા કાપી વળ દઇને તેની ૦ા ઇંચ જાદી સરખી ગોળ પુરીઓ વણવી અને તે દરેકની વચમા છેલ્લી આંગળીની ટીચકી મેાકીને એક આંધરૂં પાડવું. પછી પેણામા સોજું સફેદ માનનું ઘી પુરતું નાખી ચુલે મુકવુ અને બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં પુરીઓ મુકી મજાહની સફેદ કકરી તળવી. ખાજાં મલાઇનાં હેારાજીનાં ફરમાસુ આએ ચોપડામાંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેના ખપ જોગા સામાનનું ગમેતો માન બનાવીને તેની ઉપર મુજબ પુરીઓ બનાવીને તળવી. પણ એમાંખી ઉપલે હીસાબે વાટેલું નીમક લેવું.

પુરી ખીમો અથવા ઇડાંની અકુરી ભરેલા.

મીલના પેહલા નંબરના ઘઉંના અડધો રતલ આટાને ચાળી તેમાં વાટેલું નીમક પોણો તોળો તથા સોજું ઘી ચાર તોળા ભેળી થંડાં પાણીથી કઠણ બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને ઢાંકી રાખવો. પછી આએ ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં લખ્યા મુજબ પણ પોણો રતલ નરી ગોસ્તના છુંદેલા ખીમાને જરા સુકો પકાવી તેમાં ટેસ્ટ પુરતો વેલાતી સૉસ તથા મસાલો ગરમ ભેળવો અથવા આએ વીવીધ વાંનીમાં સમોસા મસાલાના ઇડાંના માનનામાં લખ્યા મુજબ ખપ જોગી અકુરી બનાવવી અને આટો બાંધ્યાને બે કલાક થાયને પાછો જરા મસળીને સોજાં મોટા પાટીયાં અથવા ટેબલની ઉપર એવાજ ખીજા ઘઉંના આટાનો પુરતો સાટો છાંટી તેપર એ આટાને ઘણો પતળો વણી ઘણી બારીક કીનારીનાં મોટાં તંબલરની કીનારી વડે અડધા આટાની બધી એકસરખી ગોળ પુરીઓ કાપવી અને એ પુરીનાં કરતાં ૦ા ઇંચ જેટલી ફરતી કીનારી પરથી નાની થાય તેટલાં ખીજાં તંબલરથી મોટી પુરીઓ જેટલી હોય તેજ

ગણત્રીએ નાની પુરીઓ કાપવી. ત્યારબાદ મોટી પુરીઓની ફરતી કીનારી પોણી ઇંચ જેટલી ખાલી રાખીને વચમાંથી જરા ઉપસેલું થાય તેમ ખીમો અથવા અકુરી મુકવી અને તેની ઉપર પેલી નાની પુરીઓને સરખી ઢાંકીને મુકી મોટી પુરીની ફરતી કીનારીને જેમ ખાજાં મલાઇનાં હોરાજીનાં ફરમાસુમાં નકશીવાળી કીનારી વાળેછે તેમ આવડેતો સફાઇથી દાબીને વાળવી અને તેમ નહી આવડેતો પછી પુરીનાં બેઉ પડ છુટાં પડે નહી તેટલામાટે કીનારીપર પાણી ચોપડીને પછી ઉપરની બોરદુપર અમથી એમજ સફાઇથી દાબીને વળગાવી બધી પુરીઓ સરખી ગોળ તેયાર કરીને પછી મોટી કઢાઇ અથવા ઉંડા પેણામાં સોજું પુરતું ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને બળતું ધીમું કરી તેમાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી મેલી હેઠેનું પડ ઘેરા બદામી રંગનું તળાયને ફેરવી નાખી એમજ બીજું પડ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને કલઇવાળી ચાળણી યા બેયાંમાં મુકવી. એ પુરી ઘણી મજાહની લાગેછે.

પુરી ચણાના આટાની.

સોજો ભેળ વગરનો ચણાનો આટો રતલ ૦॥, ચોખાનો આટો તોળા ૨॥, વાટેલું નીમક તોળો ૦॥।, ખોખરાં કીધેલાં કાળાં મરી; જીરૂં તથા સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા કારબોનેટ ઑવ સોદા દરેક તોળો ૦।, ઘી ખપ મુજબ.

બેઉ આટાને ચાળી ભેળીને તેમાં પાંચ તોળા ઘી તથા નીમકને બરાબર મેળવીને ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખવું. અડધા શેર થંડાં પાણીમાં પાપડ ખાર અથવા સોદાને પીગળાવી ખારો હોયતો પાણીને કપડાંથી ગાળવું અને આટામાં એ પાણી તથા ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં મરી ભેળી ઘટેતો બીજું પાણી લઇ આંગળાંનાં ટાંચાંથી ખુબ તરેહ ગુંદીને આટો કઠણ બાંધી પુરી મોટી કરવી હોયતો વીસ અને નાની કરવી હોયતો પંચીસ એકસરખા એ આટાના ભાગ કરવા અને વણતી વેળા એકેક ભાગના સફાઇદાર ગોળા કરી તેને જરા ચોખાના આટામાં રોળવો, પણ આટો ઘણો લગાડવો નહી અને ગોળાને હથેલીપર દાબીને નાની પુરી ચાપીસા પછી ઘણી પતળી નહી તેમજ જાદી પણ નહી તેવી પાપડીના જેટલી જાદી વણવી. પણ વણવી વેળા પુરીની કીનારી ચુંથાઇને ફાટ

પડેછે તેને આંગળીથી દાબીને સરખી કરતાં જાડીને વણવું અને ગમેતો પુરીને એમજ રાખવી અને ગમેતો તેની વચમાં એક અને ફરતાં ચાર છુટાં છુટાં આંધરાં છેલ્લી આંગળીની ટીચકી ભોકીને આરપાર પાડવાં. પણ વણાયલી પુરીને પાટીયાંપરથી એમ ઉપાડતાં ભાગી જાયછે માટે પેહલે સંભાળથી છરી વડે આખી અળગી કરીને પછી ઉપાડી એ રીતે બધી પુરીઓ વણવી. ત્યારબાદ મોટા પેણામાં ધીમે બળતે પુરતું ઘી મુકી તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી મેલી એક પડ ફીકું લાલ તળાયને આંધરાંની ચમચે ફેરવી બીજું પડ એમ તળાયને કાઢવી. વધારે લાલ તળવી નહી. પેંજલી ફ્લૉઅર હોયતો સોદાને બદલે તે અડધા તોળાને ઉપર મુજબ પાણીમાં પીગળાવીને તેનેથી આટો બાંધવો.

પુરી ચોખાના આટાની.

ચોખાના એક રતલ બારીક આટાને ચાળીને પુરી ખારીમાં લખ્યા મુજબ બાંધીને તેજ રીતે પુરી વણીને તળવી. પણ વધારે સોજી પુરી બનાવવી હોયતો આટામાં ત્રણ તાજાં ઇડાં ભેળીને ગરમ દુધથી આટો બાંધવો. મીઠી પુરી બનાવવી હોયતો નીમકને બદલે ટેસ્ટ મુજબ મેદા ખાંડ નાખવી.

પુરી દહી અથવા મહાની.

આએ ચોપડીમાં દહીનો મહો છાપેલોછે તેમ પણ જીરૂં મરી નાખ્યા વગર અમથોજ થોડાં દહીનો મહો બાંધી પુરી ખારીમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઈ તેમાં ખપતો મહો મેળવી ઘણું સેજ થંડું પાણી નાખી ગુદીને આટો બાંધવો અથવા દહી નાખીને આટો બાંધવો, પણ દહીમાં પાણીનો ભાગ આવેછે માટે તેમાં બાંધતી વખત સેજબી પાણી લેવું નહી. એ પુરી વણતા તેમજ તળતાં ભાગી જાયછે માટે સંભાળથી બનાવવી. એનો સ્વાદ ઘણો સારો લાગેછે અને ચાવવીતો પડતીજ નથી, મોઢાંમાં મુકતાંજ બધી વેરઇ જાયછે.

પુરી પટેટાની.

થોડા સારી જાતના પટેટાને નરમ બાફી છોલી પાતાપર પીસીને માવા જેવા કરી વણાય તેવું કઠણ કરવા, ઘટેતો જરા ઘઉંનો આટો તથા

ટેસ્ટ મુજબ વાટેલું નીમક નાખી ગમેતેા જરા દલેલાં મરી પણ ભેળી મેાટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગેાળા કરી સાટેા છાંટી સેજ પતળી પુરી વણી પેણામાં ઘી કકડાવીને તેમાં તળવી.

પુરી મસાલાની ઘઉંના અથવા ચેાખાના આટાની.

આજ્ઞે વીવીધ વાંનીમાં પુરી ખારીમાં લખેલેા બધેા સામાન લેવેા અને તેમાં દલેલી હળદ, મરી તથા ખેાખરૂં કીધેલું જીરૂં દરેક અડધેા તેાળેા ભેળી તેજ રીતે આટેા બાંધી પુરી બનાવીને તેમજ તળવી. ચેાખાના આટાની મસાલાની પુરી પણ એજ રીતે બનાવવી.

પૅટીસ ઇસ્ટુ, કાલુ, કેાળમો અથવા ખીમાનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં તળેલાં.

પૅટીસ ઇસ્ટુનાં, કરચલાંનાં, કાલુનાં, કેાળમીનાં તથા ખીમાના પફ પેસ્ટ સાથનાં પાંચ જુદાં જુદાં આજ્ઞે ચેાપડીમાં લખેલાંછે તેમાં ભરવાની કેાઇબી એક ચીજનાં તળેલાં પૅટીસ કરવાં હેાયતેા જે ગમે તે એક ચીજને તેમાં લખ્યા મુજબ ખપ જોગી પકાવીને તૈયાર કરવી અને પફ પેસ્ટ ક્રસ્ટનાં પૅટીસનેા આજ્ઞે ચેાપડીમાં લખેલાછે તે બનાવવેા અને તેના મેાટાં ખાટાં લીંબુના કરતાં પણ મેાટા કટકા કાપીને તેને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું સરખું ગેાળ વણવું. પછી માહે ભરવા માટે જે એક ચીજ તૈયાર કીધેલી હેાય તેને એની વચમાં પુરતું મુકવું અને તેની ઉપર ઢાંકવા માટે બીજા કટકાને એમજ વણવેા. પણ તેને પાણીથી વળગાવતાં તળતી વેળા બેઉ ભાગ છુટા પડી જશે તેટલામાટે આજ્ઞે ચેાપડીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેમ થેાડી સેાજી લાહી બનાવી તેને ફરતી કીનારીની ઉપર લગાડીને પછી તેની ઉપર બીજેા વણેલેા ટુકડેા સફાઇથી વળગાવીને પછી તેની ઉપર નાનું કપ યા તંબ્લર મુકી તેની કીનારી બરાબરનું સરખું ગેાળ પૅટીસ છરીવડે કાપી એ રીતે બધાં પૅટીસ તૈયાર કરવાં. ત્યારબાદ ઉંડા મેાટા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી તેને ધીમે બળતે મુકવું અને બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડેા નીકળેને તેમાં પૅટીસ મુકી મજાહના ફીકા લાલ રંગનાં કકરાં તળી એક તપેલીની ઉપર બેાસું મુકી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને તેમાં મુકવાં.

પૅટીસ ઇસ્ટુનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

આજ્ઞે ચોપડીમાં ઇસ્ટુ તળેલુંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ખપ જોગો બધો સામાન લેવો અને બધી તરકારીના ચણા જેટલા ઝીણા કટકા કાપી તેમાં લખ્યા મુજબ તળીને મજાહનું તતરાવેલું ઘીપર પકાવી તેમાં પુરતો વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ ભેળી ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ નાખવો. ત્યારબાદ પૅટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે કોડીયાંમાં પફ પેસ્ટ મુકી ખીમાને બદલે તેમાં આજ્ઞે ઇસ્ટુ ભરી ઉપર પફ પેસ્ટ ઢાંકી તેની ઉપર માખણ ચોપડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં. પૅટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનામાં લખ્યા મુજબ ગમેતો એ દરેક પૅટીસમાં પણ બાફેલાં ઈંડાં અડધાં મુકવાં.

પૅટીસ કરચલાંનાં કોટળાંમાં ભરેલાં.

કરચલાં કાડવમાં રેહતાં હોય તે નહી પણ દરીયાના ખડકનાં સોજાં મોટાં લેવાં અને તેને પેહલે બાફીને અંદરનું બધું માસ કાઢી તેને ટુપીને ઝીણો રેસો કરવો અને આજ્ઞે ચોપડીમાં માછલી; કોળમી; તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટામાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇ મજાહનું તતરાવેલું ખારૂં પકાવી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૉસ ભેળવો. પછી કરચલાંનાં સફેદ કોટળાંને કાઢી નાખવાં અને કાળાંને અંદરથી સોજાં ધોઇ લુછીને કોરડાં કરી તેમાં રાંધેલાં કરચલાં ભરી થોડાં પાંઉનાં ક્રીમને જરા ઘીમાં સુકું તળીને ઉપર તે ભભરાવીને હથેલીવડે દાબી દઇ કોટળાં સાથેજ ટેબલપર મોકલવાં.

પૅટીસ કરચલાંનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

ઉપર કરચલાંનાં પૅટીસમાં લખ્યા મુજબ કરચલાંને બાફી માહેથી માસ કાઢીને તેના નાના કટકા કાપવા અને હેઠે પૅટીસ કાલુનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાંમાં લખ્યા મુજબ બીજો બધો સામાન લેવો પણ કાલુને બદલે બાફેલાં કરચલાંના કટકા લેવા અને એને કાલુનીજ કાની પકાવીને તેમાંજ લખેલી રીતે એનાં ક્રસ્ટનાં પૅટીસ બનાવવાં.

પૅટીસ કાલુનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

એમ કેહછે કે મેથી ઑગસ્ટ સુધીનાં ચાર માસમાં જે કાલુ આવેછે તે ખાવાં નહી તેથી અવગુણ થાયછે. પણ બાકીના બીજા આઠ મહીનાનાં

કાલુ સેાજા આવેછે તે બે દજન લેવાં અને તેનાં કેાટળાં ભાંજીને માહેથી કાલુ કાઢી તેમાં કાંકરી હેાયછે તે બધી બરાબર કાઢીને સેાજા ધેાઇ પાણીમાં જરા નીમક સાથે બાફીને એાયાંમાં નાખ્ખી બધું પાણી નીગરાવા દેવું. લસણની સાત કળીને છેાલીને ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. બે જુડી કેાથમીરનાં પાદડાં, મેાટાં લીલાં મરચાં ૨ તથા થેાડી સૅલરી પાર્સ્લીને ધેાઇને બારીક કાપવું. ત્યારબાદ એક પાશેર કાંદાને છેાલી ભુકા જેવા કાપી પાશેર ઘીમાં ફીકા લાલ તળી તેમાં ઉપલેા બધેા સામાન તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી દલેલાં મરી, ઉપસેલી ભરેલી દેાઢ ચમચી નીમક તથા બાફેલાં કાલુ નાખ્ખી ચમચે મેળવી એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને પુરતા ઇંગારપર મુકવું અને કાલુ બરાબર ચરી તતરીને ઘીપર આવેને ઉતારી માહે ખટાસ પુરતેા વેલાતી સૅાસ ભેળવેા અને આજ્ઞે ચેાપડીમાં પૅટીસ ખીમાના પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાછે તેમાં લખ્ખ્યા મુજબ કેાડીયાંમાં પફ પેસ્ટ મુકી ખીમાને બદલે એ પકાવેલાં કાલુ ભરીને તેમજ ઉપર પફ પેસ્ટ ઢાંકવેા.

પૅટીસ કેાળમીનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

તાજી મેાટી કેાળમી બે કુડીને સમારી અંદર કાળી દેારા જેવી નેસ હેાયછે તે કાઢી થેાડું નીમક ભેળી વીસેક મીનીટ રાખ્ખાબાદ ચેાખ્ખાનેા આટેા લગાડીને સેાજી ધેાઈ અડધી ઇંચ જેટલા કકડા કાપવા પણ કેાળમી નાની હેાયતેા ઉપર લખ્ખ્યા કરતાં થેાડી વધારે લઇ એજ રીતે તૈયાર કરીને આખ્ખી રાખ્ખવી. ત્યારબાદ ઉપર પૅટીસ કાલુનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાંમાં લખ્ખ્યા પ્રમાણે પણ કેાળમીને બાફવા વગર એમજ કાલુને બદલે પકાવી તેજ રીતે એ કેાળમીનાં પૅટીસ બનાવવાં. ગમેતેા ઉપર મુજબ કેાળમીને રાંધવાને બદલે આજ્ઞે ચેાપડીમાં સૅમ્બૅાલ લખેલુંછે તે અથવા પાટીયા કેાળમીના જુદા જુદા આજ્ઞે ચેાપડીમાં છાપેલાછે તેમાંનેા ગમે તે એક તતરાવેલેા પકાવીને તે કેાડીયાંમાં ભરવેા.

પૅટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

આજ્ઞે વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ ક્રસ્ટનાં પૅટીસનેા બનાવવા છાપેલાછે તે મુજબ ખપ જેગેા પફ પેસ્ટ બનાવી કેાડીયાંમાં હેઠે મુકવા માટે કકડા કાપી તેને જરા સારેા નાખ્ખીને ૦। ઇંચ જેટલેા જાડેા વણી કેાડીયાંને

માખણ લગાડી તેમાં મુકી ઉપર નીકળી આવેલાં ખુણાંને છરીથી કોડીયાંની કીનારી બરાબર સરખું કાપવું અને આએ ચોપડામાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં પેહેલો પકાવવા લખેલું છે તે મુજબ પણ મજાહનો તતરેલો પકાવવો અને ભુંજવામાં ખટાસ ઓછો થાયછે માટે ખટાસ ઉપરાંત થોડો વધારે વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ ભેળી ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ નાખીને કોડીયાંમાંના પફ પેસ્ટની કીનારી સુધી ભરવું અને ઉપર મુકવા માટે હેઠેના પફ પેસ્ટનાં કરતાં જરા નાના બે કકડા કાપી જરા પાણી લગાડી અકેકપર મુકી જરા સાટો છાંટી અવાર નવાર ફેરવીને કોડીયાં ઉપર મુકતાં સેજ બાહેર રેહ તેટલું મોટું સરખું ગોળ પોણી ઈંચ જાડું વણવું. એમ ફેરવીને વણવાનું કારણ એકે એકજ તરફથી વણતાં ઉપરનાંજ પડ વણાઈને પતળાં થાયછે અને હેઠેનાં જાદાં રહી જાયછે. તે પછી કોડીયાંમાં મુકેલા પેસ્ટની કીનારીને જરા પાણી લગાડી તેની ઉપર એ પેસ્ટ મુકીને વળગાવી છરી વડે બાહેર નીકળેલી કીનારીને સરખી સફાઈથી કાપી એ રીતે બધા પૅટીસ તૈયાર કરીને તેની ઉપર બીજું જરા માખણ ચોપડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યી મુજમ ગરમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં. કીનારીપરથી કાપેલો પફ પેસ્ટ નીકળે તેની પતળી ચીપ કાપી ગમેતો તેને પૅટીસની ઉપરના પફ પેસ્ટપર વચમાં જરા પાણી લગાડીને ચોકડીની કાની મુકીને પછી ભુંજવાં. મરજી પડેતો ખીમો પકાવતી વેળા તેમાં છોલેલા પટેટાના થોડા કકડા પકાવી તે અકેક કકડો તથા બાફેલાં ઈંડાને છોલી ઉભા બબે કકડામાં કાપી તે અકેક કકડાને પૅટીસમાં ખીમા સાથે મુકવો. હમેશ બધા પૅટીસ માટે પફ પેસ્ટ માખણનોજ બનાવવો. પણ કદાચ ચરબીનો કરવો હોયતો પફ પેસ્ટ પાઈનામાં ચરબીનો બનાવવા લખેલું છે તે મુજબ બનાવી તેના ચોરસ કકડા કાપી ઉપર કોડીયામા માખણનો પફ પેસ્ટ વણીને મુકવા લખેલુછે તેમ એ વણીને મુકવો. પણ એ ક્રસ્ટ થંડો થયાથી ઠીસઈને અકેક સાથે પડ વળગી જાયછે માટે એ પૅટીસ ગરમ ગરમજ ખાવા. કોડીયાં નહી હોયતો પછી બધા એકસરખા એક ઈંચના ત્રીજા ભાગ જેટલા જાદા પફ પેસ્ટના સરખા ગોળ કકડા વણી તેની વચમાં ખીમો મુકી કીનારીપર પાણી લગાડીને બીજો કકડો મુકીને વળગાવી તેની ઉપર નંબ્લર મુકીને છરીવડે કીનારીને સરખી કાપી ઉપરની બોરડુપર માખણ લગાડીને ઉપર મુજબ ભુંજવાં.

પૅટીસ ખીમા પટેટાનાં.

સારી જાતના પટેટા શેર ૧॥, આજ્ઞે ચોપડીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં લખ્યા મુજબ અડધા રતલ ખીમાને મજાહનો તતરાવીને-સુકો પકાવેલો, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૅાસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧, મસાલો ગરમ ટેસ્ટ મુજબ, ઇડાં; ઘી; ચોખાનો આટો તથા સુકાં પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બસ અથવા ઘઉંનો રવો ખપ મુજબ.

રાંધેલા ખીમામાં ટેસ્ટ મુજબ ગરમ મસાલો, સૅાસ તથા લીંબુનો રસ મેળવો. આજ્ઞે ચોપડીમાં પટેટા મૅશ્ડમાં લખ્યા મુજબ પટેટાને બાફી મૅશ કરી તેમાં મરી તથા ટેસ્ટ મુજબ થોડું વાટેલું નીમક મેળી મરજી પડેતો એક તાજાં ઇડાંને સારીકાની દોહવીને માહે તે પણ બરાબર મેળવવું. પછી જેટલાં નાનાં મોટાં પૅટીસ બનાવવાં હોય તેમ પટેટાના ગોળા કરી હાથને વળગે નહી માટે તેને પેહેલે પુરતા ચોખાના આટામાં રોળીને પછી તેની વચમાં ખાડો કરી સફાઇદાર પતળાં ઉડાં કોડીયાં જેવુ કરી તેમાં પુરતો ખીમો ભરીને ઉપરથી પટેટાને બરાબર ખીડીને મોહું બંધ કરી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી દાબીને ચપટું કરવું. કારણ ગોળ કરતાં ચપટા પૅટીસ મજાહનાં તળાયછે. ગમેતો એમ કોડીયાં કરવાને બદલે પટેટાના જરા નાના ગોળા કરી તેને આટામાં રોળી હથેલીપર પુરતો ચોખાનો આટો ભભરાવીને પછી તેની ૦। ઇંચ જેટલી જાદી બધી એકસરખી પુરીઆ થાપવી, પછી તેમાંની એકને હથેલીપર મેલી તેની વચમાં પુરતો ખીમો મુકી ફરતી કીનારી જરા ખાલી રાખી તેની ઉપર પાણી ચોપડીને ઉપર બીજી પુરી ઢાંકી ખીમો બાહેર નીકળે નહી તેમ સફાઇથી બેઉ પુરીની કીનારીને ચપટ વળગાવવી. પૅટીસની ઉપર ક્રીમ યા રવાનું જાડું પડ વળગેછે તેમ તે મજાહનાં થાયછે તેટલામાટે પાતળા યા ટેબલની ઉપર ક્રીમ અથવા રવો પાંથરવો અને અમથા પટેટાની ઉપર પુરતું ક્રીમ વળગતુ નથી માટે એવી હોયતો તે અને તે નહી હોયતો પછી પૅટીસની ઉપર બધે થંડું પાણી ચોપડીને પછી ક્રીમ યા રવાપર મુકી બેઉ પડ તેમજ ફરતી બોરડુપર બધે પુરતું ક્રીમ દાબી દાબીને વળગાવવું. ત્યારબાદ બે ઇડાંને સુપ પ્લેટ યા ઉંડી રકાબીમાં ભાંજી તેમાં બે ચમટી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં અને પેણા યા મોટી છાલકી

કઢાઇમાં ઘીને ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને દોઇવેલાં ઇડાંમાં એક પૅટીસ મુકી હેઠેનાં પડને બરાબર ઇડું લાગેને તવાથા વડે ફેરવી બીજે પડે બરાબર ઇડું લગાડી ઉપરનું પડ એમજ હોયતો તેને પાછું ફેરવી ઇડું લાગેને તુર્તે તવાથા વડેજ પૅટીસને ઘીમાં મેલી એ રીતે ઇડું લગાડીને માહે સમાય તેટલાં પૅટીસ મુકવાં અને એક પડ ફીકા લાલ રંગનું થાયને ફેરવી બીજું પડ એમજ થાયને કાઢવાં. ઇડું લગાડયા વગર પણ થોડાં ઘીમાં ધીમી આંચે યા ઈંગારે તળીયાથી પૅટીસ મજાહનાં લાલ અને કકરાં થાયછે. મીઠાસ પસંદ હોયતો ખીમામાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ મેળવી, તેમજ ગમેતો થોડી છોલેલી બદામના કટકા તથા કીસમીસ દરાખને તળીને તે પણ માહે નાખવી. ખીમા નહી હોયતો પછી અડધો શેર કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપવા, અડધો તોળો આદુને છોલી ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો, ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં; ફુદનાનાંવીસ પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઇ કોરકું કરીને બારીક કાપવું. પછી કઢણ ઘી ઉપસેલો ભરેલો એક નાનો ચમચો લઇ તેને કકડાવી તેમાં ઉપલો બધો કાપેલો સામાન તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી અર્ધકચરૂં તળીને ઉતારી તેમાં બટાસ પુરતો વેલાતી સૉસ, લીંબુનો રસ તથા ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ ભેળીને પૅટીસમાં એ ભરવું. એનો ટેસ્ટ પણ સારો થાયછે.

પૅટીસ ભેજાંનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

આએ ચોપડીમાં ભેજાં ભુંજેલાં લખેલાંછે તે મુજબ બધો સામાન લેવો પણ તીખું પસંદ હોયતો મરચાં જરા વધારે લેવાં અને તેજ રીતે સામાન તૈયાર કરીને ભુંજવું નહી પણ એમજ રાખીને પૅટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટનાં ક્રસ્ટનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ખીમાને બદલે એ ભેજાંની મેળવણી ભરીને પૅટીસ બનાવવાં. ગમેતો એમાં પણ બાફેલાં ઇડાંના ઉભા બબે કકડા કાપીને તે દરેક પૅટીસમાં અકેક મુકવો.

પૅટીસ મરઘીનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું પેહલું તથા ત્રીજું લખેલુંછે તે મુજબ એક ફરબે હાડ કાઢીને તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બીજો બધો સામાન લઇને તેજ રીતે પકાવવી. પણ એમાં

પટેટાના ચાર ચાર કકડા કાપવા અને ઘણી સેજ ઍવી સાથનું કરવું. પછી મરઘીનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખીને નકી માસને પેલી જરા ઍવીમાં મેળી ખટાસ નાખી પૅટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાંમાં લખ્યા મુજબ પણ ઘણાં મોટાં કોડીયાંમાં પફ પેસ્ટ મુકી કીનારી કાપીને એ મરઘી, પટેટાના બબે કકડા તથા બાફેલું અડધું ઇંડું મેલી ખીમાનાં પૅટીસપર મુકવા લખેલાછે તે કરતાં જરા જાદા પફ પેસ્ટ ઢાંકીને તેજ રીતે ભુંજવાં. એ પૅટીસ નાનાં પાઇ જેવાં થશે.

પૅટીસ માછલી અથવા કોળમીનાં પટેટાનાં.

આગ્રે ચોપડીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા ઘેવટા ખારા છાપેલાછે તે મુજબ કોઇબી જાતની સારી માછલીની કટકીને અથવા સમારેલી કોળમીના અણા જેટલા કટકા કાપી તેને ઍવી વગરનું સુકું તતરાવેલું ખારૂં પકાવવું અને માછલી હોયતો તેનું ચામડું તથા કાંટા કાઢી નાખીને તેના ઝીણા કટકા કાપવા અને એ બેમાંનું જે એક હોય તેમાં ટેસ્ટ પુરતો વેલાતી સૉસ ભેળવો, પણ મસાલાનું કરવું હોયતો આગ્રે ચોપડીમાં પાટીયો કોળમીનો સાધારણ છાપેલાછે તે મુજબ આમલી નાખીને તતરાવેલો પાટીયો પકાવવો. પછી પૅટીસ ખીમા પટેટાનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે મૅશ કીધેલા પટેટામાં તેજ રીતે પણ ખીમાને બદલે એ કોળમી અથવા માછલી ભરી ક્રીમ યા રવો લગાડીને તેમાં લખેલી રીતે ઇંડું લગાડીને અથવા ઇંડું લગાડયા વગર અમથાંજ એ પૅટીસ તળવાં.

પૅનકેક.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૬, તાજાં ઇંડાં ૩, દુધ પાશેર ૧, ઘી તથા ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખુબ દોહવી તેમાં જરા જરા કરી દુધ ભેળીને આટામાં થોડું થોડું કરી એ બધું બરાબર મેળવીને પછી સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવીને તે ભેળવી અને લોઢીપર ચાપટ કરતાં આવડતું હોયતો તે રીતે લોઢી ઉપર કરવાં અને તેમ નહી થાયતો પછી આગ્રે ચોપડીમાં પૅનકેક ખીમાનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે ત્રાંબાનાં ઢાંકણ યા પેણામાં બનાવવા મેળવણી નાખી હેઠેનું પડ લાલ થાયને ઉપર ખાંડ ભભરાવી સાંમસામી

બે બોરદુથી બબે આંગળ જેટલું સરખું વાળીને પછી ત્રીજી તરફથી પૅનકેકને ગોળ વીટાળી લેવાં અથવા એમ બે બોરદુથી વાળયા વગર ઑામલૅટની કાની આમથાંજ વીટાળીને લીંબુ નીચવીને ખાવાં. એ પૅનકેક સારાં લાગેછે.

પૅનકેક અથવા ઘઉંલા.

આએ ચોપડીમાં ચાપટપેહલા અથવા બીજામાં લખ્યા પ્રમાણેના સામાનની મેળવણી તૈયાર કરીને તેજ રીતે લોઢી ઉપર રેડી હેઠેનું પડ લાલ થાયને ઉપર પૅનકેકમાં લખ્યા મુજબ તવાથા વડે બે બોરદુથી વાળીને વીટાળી લઇ એ પૅનકેક જેને ઘણાં લોક ઘઉલા પણ કેહછે તેને લોઢીપરથી કાઢી એજ રીતે બધાં બનાવવાં. વધારે સારાં પૅનકેક કરવાં હોયતો લોઢીપર મેળવણી રેડયા પછી હેઠેનું પડ લાલ થાયને થોડા તાજા મોલા માવા અથવા મલાઇમાં જરા દુધ તથા સોજો ગોલાબ ભેળી નરમ કરીને તેમાંથી એક ચમચો લઇ તવાથાથી પૅનકેકની ઉપર પાંથરીને પછી ઉપર મુજબ વીટાળવો. ગમેતો માવા યા મલાઇમાં ટેસ્ટ કરતાં જરા વધારે વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળવું. વધારે ઍસૅન્સ એટલા માટે નાખવું કે ચુલા ઉપર રેહતાં તેનો ટેસ્ટ બળીને ઓછો થાયછે. જો લોઢી ઉપર મેળવણી પુરતાં નહીજ આવડેતો પછી આએ ચોપડીમાં પૅનકેક બીમાનામાં લખેલું છે તે રીતે ત્રાંબાનાં ઢાંકણ યા પેણામાં બનાવવાં.

વધારે સોજા ફરમાસુ ઘઉંલા બનાવવા હોયતો ઘેરનો દળેલો ઘઉનો મેદો ટીપરી ૨, તાજાં ઇડાં ૨૫, તાજું સોજું દુધ શેર ૨, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬ તથા સોજું ઘી શેર ૦। લેવું અને ઇડાં ભાંજી ખુબ દોહવી તેમાં ઘી ભેળી બધું દુધ મેળવી આટાને ચાળીને એક કલઇ ભરેલી સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં દુધ ઇડાંવાળી મેળવણીને જરા જરા નાખી આટાનો જરાબી ગાંગડો રેહ નહી તેમ બધું બરાબર મેળવી છેલ્લે ગોલાબ તથા એળચી જાયફળ નાખવું. પછી અડધો શેર બદામની બીજ તથા ભાજેલાં પસ્તાં એક પાશેરને છોલી જરા ગોલાબમાં બેઉને બારીક પીસ્વું અને સવા શેર સોજા તાજા મોલા માવાને જરા દુધ નાખી પોચો કરી તેમાં એ બદામ, પસ્તાં, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦। તથા વૅનીલા ઍસૅન્સ બે નાના ચમચામાં સાત ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ નાખીને

પછી બધું બરાબર સાથે મેળવીને તૈયાર કરવું. ત્યારબાદ સોજું પોણા શેર ઘી લઇ તેમાંથી જરા ઘીને એક સાફ લોઢી ઉપર ચુલે કકડાવીને પછી ગામઠી કોલસાના ધીમા ઇંગાર ઉપર લોઢી રાખી પેલી આટાની મેળવણીમાંથી એક કરછી ભરીને ઉપર પ્રમાણે લોઢી ઉપર રેડી હેઠેનું પડ લાલ થાયને દોઢ શેર ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડમાંથી થોડી ઉપરનાં પડ ઉપર ભભરાવીને પછી તેની ઉપર માવાની મેળવણી એક ઉપસેલી ભરેલી ચમચાને પાંથરી જરા વખત રહી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે વાળીને વીટાળી લઇ લોઢીની કીનારી ઉપર મુકીને પછી બીજા ઘઉંલા માટે એજ રીતે મેળવણી રેડવી. જે અરસામાં પેલો તૈયાર થયલો ઘઉંલો ફેરવ્યા કરવો અને ઘણો કકરો થાયને તવાથા વડે કાઢી લઇ એજ રીતે બધા બનાવવા. માવાની મેળવણીને બદલે ગમેતો રાજબરી જામ લગાડવી, પણ તે વચમાંજ લગાડવી, છેક કીનારી સુધી હશેતો બાહેર નીકળી પડશે. એ પૅનકેક ઘણાં સરસ થાયછે.

પૅનકેક ઇંગલીશ.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦I, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦I, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦I, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુનું અથવા બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૫, ઘી; દુધ તથા દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંગી દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી ઘાડા દુધપાક જેટલી મેળવણી થાય તેટલાં દુધને આટામાં જરા જરા કરીને મેળવી એજ રીતે ક્રીમ, ઇડાંની દાળ તથા સફેદી ભેળી છેલ્લે છુંદેલી ખાંડ તથા ઍસૅન્સ નાખવું. ત્યારબાદ ઉપર પૅનકેક અથવા ઘઉંલામાં લખેલી પેહેલી રીતે લોઢી ઉપર ધીમાં બનાવી વીટાળીને કાઢયા પછી ઉપર થોડી દલેલી ખાંડ ભભરાવવી. એ પૅનકેકનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે.

પૅનકેક ક્રીમ.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજું તાજું દુધ શેર ૦II, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦I, છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૨, જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૦II બેઉ છુંદેલું, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૫.

ઇડાંને ભાંગી દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને ચાળી તેમાં ઇડાં મેળવી ક્રીમ તથા ખાંડ ભેળી ગાંગડા

નહી થાય તેમ જરા જરા કરી અધું દુધ મેળવીને પછી બાકીનો સામાન નાખી બરાબર એકરસ કરી બની શકેતો ચાપટમાં લખ્યા પ્રમાણે લોઢી ઉપર નાંખીને બેઉ પડ ધીમાં લાલ તળવાં. પણ ફેરવતાં નહી આવડેતો પછી પૅનકેક અથવા ધઉંલામાં લખેલી રીતે વીટાળી લેવાં. મરજી પડેતો વીટળવા અગાઉ થોડી રાજબરી જામ ચોપડીને પછી વીટાળવાં. એ પૅનકેક ઘણાં મજાહનાં લાગેછે.

પૅનકેક ખીમાનાં.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૨, સોજું દુધ પાશેર ૧, લીંબુનો રસ તથા વૅલાતી સૉસ દરેક નાનો ચમચો ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આએ ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં પેહેલા લખેલાછે તે પ્રમાણે અડધા રતલ નકી ગોસ્તનો સેજ તતરાવેલો પકાવેલો ખીમો; ઘી તથા સુકાં પાંઉનું ક્રીમ ખપ મુજબ.

એક બોલમાં આટામાં એક ઇંડું તથા નીમકને સારીકાની ભેળી જરા જરા કરી અધું દુધ ચમચા વડે બરાબર મેળવી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી, પછી એક કલાક ઢાંકી રાખવું. રાંધેલા ખીમામાં લીંબુનો રસ તથા સૉસ ભેળી જરા ચુલે મુકીને સેજ બાળવો, પણ ખીમો વવરો કરવો નહી. ત્યારબાદ ૭ ઈંચનો વચમાંનો ગાળો હોય તેટલાં કલઇ ભરેલાં પણ વપરઇને બરાબર લીસું થયલું હોય તેવાં એકસરખાં સપાટ તળીયાંનાં પતળાં ઢાંકણ અથવા એટલાજ ગાળાના ત્રાંબાના યા ઍલ્યુમીનમના પેણાને ચુલે ધીમે બળતે અથવા ગામઠી કોલસાના પુરતા ઇંગારે સગડીની ઉપર મુકવું અને તાવેલાં પતળાં ઘીને મરઘીનાં સાફ પીછાં વડે ઢાંકણ યા પેણામાં બરાબર લગાડવું અને તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે પૅનકેકની મેળવણી વાસણમાં હેઠે ઠરી જાયછે તેને દોહવીને પાછી મેળવીને પછી નાની કરછીમાં નાના બેથી હઠી ચમચા જેટલી મેળવણી ભરીને પછી ઢાંકણ યા પેણાને ડાબા હાથે કપડાંથી ઉંચકીને તુર્તજ તેની વચમાં મેળવણીને પાથરીને રેડી દઇને પછી ઝડપથી ઢાંકણ યા પેણાને ફેરવી નાખી તેમાંનો બાકી રહેલો ખાલી ભાગ વચમાં રેડેલી મેળવણીથીજ પુરી નાખીને તુર્તજ પાછું ચુલા યા સગડી ઉપર મુકી દઇને પીછાં વડે કીનારીની ઉપર ફરતું જરા ઘી ચોપડવું, જે પૅનકેકની હેઠે જશે. તે પછી ઉપરથી સહેજ પણ હેઠેથી ભુંજાઇને પૅનકેક તૈયાર થાયને તેની ફરતી

કીનારીને છરીની અણીથી અળગી કરીને પછી ઢાંકણુ યા પેણાને ઉંચકીને મોટી રકાબીની ઉપર ઉલટું ધરીને જરા હલાવવું, તેથી અંદરનું પૅનકેક નીકળી પડશે તેને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પાંથરીને સરખું કરવું. પણ એ રીતે પૅનકેક નીકળી નહી પડે તો પછી કીનારીપરથી બેઉ હાથની ચમટીથી ઉંચકી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કાઢીને રકાબીમાં પાંથરી એજ રીતે બધાં બનાવવાં. પણુ પૅનકેક બનાવતી વેળા મેળવણીનું વાસણુ ચુલાની નઝદીક રાખવું નહી, તેની ગરમીથી મેળવણી બંધાઇને ઘટ થશે. પૅનકેક બનાવતાં આવડશે નહી ત્યારે મેળવણી ગાળામાં બરાબર પુરાશે નહી અને પૅનકેક અધુરૂં થશે, પણ એક બે બીગડયા પછી બરાબર થશે. તે અધુરાં બનેલાં પૅનકેકને કાઢી નાખવાં નહી પણ બેને જોડી એક આખાં જેવું કરીને તેમાં ખીમો ભરવો. બધાં પૅનકેક થાય પછી તે જેટલાં હોય તેટલા ખીમાના ભાગ કરવા અને પૅનકેકનું ભુંજાયલું પડ ઉપર રેહ તેમ સોજા ગોળ પાતળા ઉપર સરખું પાંથરીને તેના એક છેડા તરફથી એક ઇંચ જેટલો ભાગ છોડી દઇને ખીમાના એક ભાગને બાહેર નીકળી નહી પડે તેમ બેઉ સાંમસામા છેડા તરફનો થોડો ભાગ ખાલી રાખી ખીમો મુકીને પછી ગોળ વીટીની કાની વીટાળી લઇને પૅનકેકના બેઉ છેડા અડધી ઇંચ જેટલા કાપી કાઢીને સરખું કરવું અથવા એમ છેવટે બેઉ છેડા કાપી નાખવાને બદલે એક ઇંચ જેટલો ભાગ બેઉ તરફથી પૅનકેકની અંદર વાળી લઇને પછી સરખું ગોળ પૅનકેક એજ રીતે વીટાળી લેવું, પણુ પછી એના છેડા કાપવા નહી. બીજી રીને ખીમો ભરવા માટે પૅનકેકને એમજ પાતળા ઉપર પાંથરીને તેની વચમાં ખીમાને એવી રીતે પાંથરીને લંબચોરસ મુકવો કે તેથી ખીમાંની બેઉ બોરદુપર પનકેકની દોઢ ઇંચ જેટલી જગ્યા ખાલી રેહશે અને બીજી બે બોરદુપર પૅનકેકના ત્રીજા ભાગ જેટલી જગ્યા ખાલી રેહશે. તે પછી એ સામસામી બેઉ બોરદુ-પરના પૅનકેકના ખાલી એક ભાગને પેહલે ખીમાની ઉપર સરખો વાળવો અને પેલા દોઢ ઇંચ જેટલા પૅનકેકના ખાલી ભાગને બેઉ બોરદુપર પેલા વાળેલા એક ભાગની ઉપર સરખા સફાઇથી વાળી લઇને પછી છેવટે જે એક ખાલી ભાગ રેહશે તેને ઉપર સફાઇથી વાળી લેવો. તેમ કીધાથી લંબચોરસ ચપટું પોહોળું ડુમકા ઘાટનું પૅનકેક થશે. ઉપલી ત્રણમાંની એક રીતથી પૅનકેક વાળીને બધાં તૈયાર કરવાં. ત્યારબાદ બાકી રહેલાં એક ઇંડાંને ભાંગી ખુબ દોહવીને આંગળાં વડે પૅનકેકની ઉપર બધે સરખું

ચોપડીને પછી પાંઉનાં ક્રીમને પાતળા ઉપર પાથરીને તેપર પેનકેક મુકીને બધી બોરદુપર ક્રીમ વળગાવવું અને પેણામાં યા લોઢી ઉપર પુરતું નહી પણ થોડુંજ ઘી નાખી ઇંગારે કકડાવીને તેમાં ઠુમકાં પૅનકેકનું એક પડ લાલ તળાયને ફેરવી બીજું એમજ થાયને કાઢવાં. પણ પેલાં ગોળ વીટાળેલાં હોય તેનેતો ફેરવીને બધી બોરદુપરથી સરખાં તળવાં. ગોવેવાળી ઘણીખરી બધી સાધારણ ઓરતો એ પૅનકેક બનાવી જાણેછે અને તેઓ એને માનકે કેહછે.

પૅનકેક ગોલાબી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉનો આટો તોળા ૬, નરમ બાફી છોલીને મસળેલા બીટરૂટ રતલ ૦॥, સોજું દુધ પાશેર ૧॥, મેદા ખાંડ તોળા ૩, નાનું જાયફળ ૧ છુંદેલું, તાજાં ઇડાં ૪, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કરંટ જામ અથવા શીરા વગરનો બારીક કાપેલો કેરીનો મુરબ્બો તથા ઘી ખપ મુજબ.

બીટરૂટને છાલ સાથેજ આખા નરમ બાફી ગરમ હોય તેટલાંજ છોલીને બરાબર ઘુંટીને માવા જેવા કરવા. ઇડાંને ભાંગી દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવવો. પછી આટામાં સેજબી ગાંગડો રેહ નહી તેમ પેહલે જરા જરા કરી બધું દુધ મેળવ્યા પછી બાકીનો બધો સામાન એકેક પછી ભેળી સારીકાની એકરસ કરી જામ યા મુરબ્બો હોય તેને જુદો રાખવો અને ચાપટની કાની એ મેળવણીનાં પૅનકેક બનાવીને પછી તેની ઉપર જામ યા મુરબ્બો ચોપડીને ગોળ વીટાળવાં.

પૅનકેક ચોખાના આટાનાં.

ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦॥, સોજું ભેળ વગરનું દુધ શેર ૧, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૮, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩૦, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, છુંદેલી ખાંડ તથા ઘી ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવવો. પછી આટાને ચાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરી ગરમ

થાયને ઉતારી થંડું કરીને તેમાં બધા સામાન સારીકાની મેળવી એકરસ કરી પૅનકેક અથવા ધઉંલામાં લખેલી રીતે એ મેળવણીનાં પૅનકેક બનાવી ઉપર પુરતી ખાંડ નાખીને પછી વીટાળવો. પણ એ પૅનકેક વીટાળતાં ભાગી જાયછે માટે સામસામી બે બોરદુપરથી વાળીયા વગર એમજ સંભાળથી વીટાળવાં. એ પૅનકેકનો ટેસ્ટ સારો થાયછે.

પૅનકેક નાળીયેરનાં ખમણનાં.

આએ ચોપડીમાં ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ છાપેલુંછે તે પ્રમાણે એક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવું અને ચાપટ પેહલા તથા બીજા આએ ચોપડીમાં છાપેલાછે તે બેમાંથી ગમે તે એકના સામાનની અથવા પૅનકેક અથવા ધઉંલામાં ફરમાસુ બનાવવા લખેલુંછે તેના સામાનની જે ગમે તે એ ત્રણમાંની એક મેળવણી તૈયાર કરી જે હોય તેને તેમાં લખ્યા મુજબ લોઢીની ઉપર રેડીને પૅનકેક અથવા ધઉંલામાં લખ્યા પ્રમાણેના માવાને બદલે તેની ઉપર એ ખમણ પાંથરીને તેજ રીતે એ પૅનકેક વીટાળીને કકરાં તળવાં. સાધારણ પૅનકેક કરવાં હોયતો ખમણ પેહલું છાપેલુંછે તેવું એક નાળીયેરનું બનાવવું અને પૅનકેક ખીમાના છાપેલાછે તેમાં લખ્યા કરતાં બીજો બધો સામાન બેવડો લઇ તેમાં બે ઇંડાં વધારે નાખીને મેળવણીમાં એક પાશેર મેદા ખાંડ મેળવીને પૅનકેક બનાવી ખીમાને બદલે ખમણ ભરીને વીટાળીયા પછી ધઉંલાની કાની એને કકરાં તળવાં. જો લોઢીની ઉપર રેડીને બનાવતાં નહીજ આવડેતો પછી પૅનકેક ખીમાનાંમાં લખેલી રીતે ઢાંકણ યા પેણામાં બનાવી ખમણ ભરીને વીટાળીયા પછી લોઢીની ઉપર પાકાં કકરાં કરવાં.

પૅનકેક પટેટાનાં.

સારી જાતના સોજા મોટા પટેટા તથા મીલનો પેહેલાં નંબરનો ધઉંનો આટો દરેક રતલ ૧, સોજું દુધ શેર ૩, તાજાં ઇંડાં ૪, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, કારબોનેટ ઑવ સોદા વાલ ૫, ઘી ખપ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં પટેટા મૅશડમાં લખ્યા મુજબ પટેટાને બારીમૅશડ કરી આટામાં મેળવીને પછી ઇડાંને ભાંજી ખુબ દોહવીને તે ભેળી નીમક તથા સોદા નાખી જરા જરા કરી દુધ મેળવી બરાબર એકરસ કરી જરાખી

ગાંગડા રાખવો નહી. પછી પૅનકેક બીમાનાંમાં લખેલી રીતે ત્રાંબાનાં કલઈવાળાં ઢાંકણુ યા પેણામાં ઘી લગાડી તે કકડાવીને તેમાં રેડી એક પડ લાલ થાયને છરી વડે ફરતું બધું અળગું કરી હાથવડે નહી ફેરવાયતો પછી તવાથાથી ફેરવી પીછથી બીજું ઘી લગાડી પૅનકેક લાલ થાયને કાઢી લેવું પણ બીજું રેડવાની અગાઉ ઘી લગાડવું નહી. કારણ ચીકાસના સબબે મેળવણી અંદર બરાબર પંથરાતી નથી, માટે રેડયા પછી બે મીનીટ બાદ પૅનકેકને કીનારીપરથી છરીએ અળગું કરીને પછી તેમાં બીજું પુરતું ઘી પીછવડે લગાડવું. પૅનકેક મીઠાં પસંદ હોયતો નીમકને બદલે ટેસ્ટ મુજબ છુંદેલી ખાંડ ભેળવી.

પૅનકેક બૉલ્સ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ાા, કઠણુ તાજુ માખણુ તોળા ૫, છુંદેલી ખાંડ નવટાંક, બદામની બીજ તોળા ૨ાા, ઃદરખાનાનું સોજું તાજું ખમીર તોળા ૨, તાજાં ઇડાં ૪, રાજબરી; સ્ટ્રૉબરી; ઍપ્રીકોટ; ગ્રીનગેજ એ ચારમાંની એક જાતની જામ અથવા શીરા વગરનો બારીક કાપેલો કેરીનો મુરબ્બો; ઘી તથા દુધ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાંજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. ઇડાંને ભાંજીને ખુબ દોહવવાં. પછી નાના બે ચમચા ભરી ફુકાં દુધને ખમીરમાં મેળવીને પછી આટામાં ભેળી તેમાં બધો સામાન મેળવી ઘટેતો જરા દુધ નાખી ગુંદીને કઠણુ આટો બાંધી નાનાં સપરચન જેટલા ગોળા કરી આએ ચોપડીમાં લાડવા ખમણુના બીચીના સાધારણમાં લખ્યા મુજબ એનું સફાઇદાર કુલ્લું બનાવી માહે જામ યા મુરબ્બો ભરી એક કલઇ ભરેલા બુનચામાં છુટા છુટા મુકી ઉપર ઝીણું કપડું ઢાંકી ખમીર ચઢવા માટે બળતા ચુલા આગલ જરા છેટે ત્રણ કલાક મુકયા પછી મોટી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડાવીને ધીમી આંચે મજાહના લાલ બૉલ તળી ગમેતો બીજી દલેલી ખાંડને ચાળણીથી ઉપર છાંટવી.

પૅપરમીન્ટ ડ્રૉપ્સ.

બારીક દલેલી અડધો રતલ ખાંડમાં પેપરમીન્ટનું તેલ ૧૨૦ ટીપાં એટલે બે ચમચી ને સારીકાની મેળવી એક કોરાં કાગજ ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવી તેની ઉપર છરી વડે છુટાં છુટાં ટીપકાં મુકી થંડી ભઠીમાં અથવા ચુલા આગલ સુકવવાં.

પેસ્ત્રીમાં કૉર્નફ્લૉઆર કેમ વાપરવો.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં કોઇપણ જાતની ઇંગ્રેજી મીઠાઇ જેવાંકે કેક, પાઇનો તથા પૅટીસનો ક્રસ્ટ, ટાર્ટનો તથા ટાર્ટલેટનો પફ પેસ્ટ, બીસ્કીટ, પુડીંગ, પૅનકેક અને એ ઉપરાંત બીજી એવી કોઇપણ મીઠાઇ જેમાં મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો અથવા ચોખાનો આટો લેવા છાપેલું હોય તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બધો તેજ આટો લેવાને બદલે અડધો આટો લઇ તેમાં અડધો ભાગ Brown & Polson's કૉર્નફ્લોઆર મેળીયાથી બધી મીઠાઇ બીલીને હલકી થાયછે એટલુંજ નહી પણ ખાધામાં પણ તે હલકું હોયછે. સપાટ એટલે કાપેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ડૅજર્ટસ્પુન) કૉર્નફ્લૉઆરનું વજન ૦। આંઉસ એટલે દસ આની ભાર થાયછે.

પોપટજી ખમીરના.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ચાળેલો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સેાજુ દુધ શેર ૧, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા; કરંટ દરાખ તથા બદામની બીજ દરેક રતલ ૦।, પદરખ્ખાંનાનું તદનજ તાજું હૉપ્સનું ખમીર તોળેલું રતલ ૦॥ અને ભરેલું હોયતો પાશેર ૦॥।, એળચી તોળો ૧॥, બોબરી કીધેલી કેરવેસીદ તોળો ૨।, જાયફળ તોળો ૦॥।, તાજાં ઇંડાં ૫, મેદા ખાંડ તથા ઘી ખપ મુજબ.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છોલી જરા જાદી છુંદવી દરાખને સાફ કરી સેાજી ધોઇ કોરડી કરી જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. પછી એક મોટાં કોડીનાં ઉંડાં વાસણમાં ઇંડાં ભાંજી તેમાં નવટાંક ઘી નાખી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચા વડે સારીકાની મેળવી માહે ખમીર અને પછી દુધ મેળવું અને આટાને એક ઉંડી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી ખમીરવાળી મેળવણી મેળવી સારી કાની ઘુંટી સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યારબાદ ખમીર ચઢવા માટે તપેલીને ઢાંકીને બળતા ચુલા આગલ દોઢેક બીલસને છેટે મુકવી. ત્રણથી ચાર કલાકમાં ખમીર ચઢેને બાકીનો બધો સામાન મેળવો અને પોપટજીના પેણાને ચુલે મુકી તેના બધાં ફુલીયાં ભરાય તેટલું પુરતું ઘી તેમાં નાખીને કકડાવ્યા પછી આખા પેણાની હેઠે ફરતું પંથરાયલું ધીમું બળતું રાખી દરેક ફુલીયાં ભરાય તેટલી મેળવણીને કરછીથી રેડવી. એક

પડ લાલ તળાયને નવા બુતારાની સળી અથવા બાંબુની પતળી ચીપથી પોપટજીને ફેરવવા અને બીજું પડ લાલ થાયને સળી અથવા ચીપ વડે પોપટજીને ફુલીયાંમાંથી કાઢી પેણાની બોરદુપર બાંધીને પછી આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇને કલઇ ભરેલી મોટી ચાળણીમાં મુકી એજ રીતે બધા તળાય પછી ઉપર મેદા ખાંડ પુરતી મુકવી. પણ મેળવણીમાં બધો સામાન હેઠે ઠરી જાયછે માટે દર વખત કરછીથી મેળવીને પછી પેણામાં નાખવુ. કેસર્યા પોપટજી કરવા હોયતો સોજી ખરી કેસર ત્રણ ચાર વાલને સેકી બારીક વાટી એક નાના ચમચા સોજા ગોલાબમાં ભેળીને પછી મેળવણી ઘેરા પીળા રંગની થાય તેટલી માહે એ કેસર ભેળવી, તેમજ પોપટજીની ઉપર ખાંડ નાખવાને બદલે ગમેતો પોપટજી ફરમાસુમાં લખ્યા મુજબનો પણ ઍસૅન્સ વગરનો શીરો બનાવી તેમાં લખેલી રીતે પોપટજીને શીરો પાવો. એ ખમીરના પોપટજી ખીલીને ઘણા હલકા થાયછે. પાંઉ બનાવવાનું હૅાપ્સનું ખમીર ઘણા ઘાડા દુધપાકના જેવું પદરખાંનામાંથી મળેછે પણ તે તદનજ તાજું લેવું, પાંચ સાત કલાકનું વાસી પણ લેવું નહી.

પોપટજી દહીના.

પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા પ્રમાણે બધો સામાન લઇને મેળવણી તૈયાર કરવી, પણ તેમાં લખ્યા કરતાં એમાં અડધો પાશેર દુધ વધારે લેવું અને એની મેળવણીમાં ખમીરને બદલે તદનજ મોલું દહી બેજ તોળા લઇ તેને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી ખુબ તરેહ ઘુંટીને માહે બરાબર ભેળીને પછી ખમીર ચઢવા માટે ચુલાની જરા છેટે છ સાત કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ બાકીનો બીજો સામાન ભેળીને તેજ પોપટજીમાં લખેલી રીતે એના પોપટજી બનાવવા. એ પોપટજી ઘણા ખીલેલા અને હલકા થાયછે પણ દહીને લીધે ઘણો સેજ ખટાસ લાગેછે. એની મેળવણી ભરવા વાસણ તદનજ કલઇ ભરેલુ લેવું. ગમેતો એની મેળવણીમાં પણ ખમીરના પોપટજીમાં લખ્યા મુજબ કેસર ભેળવી તેમજ પોપટજીપર ખાંડ મુકવાને બદલે તેજ મુજબ શીરો પાવો.

પોપટજીના પોળા.

ચાર તાજાં ઇંડાંને મોટી સુપ પ્લેટમાં ભાંજી તેમાં ચાર ચમચી ભરી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં.

બીજી રીતે ચાર ઇંડાંની સફેદી જુદી કાઢી તેમાં ચાર ચમટી નીમક નાખી કાંટા વડે કડણ કફ ચઢાવીને પછી તેમાં દાળ નાખી બેઉને સારીકાની મેળવવું. ત્રીજી રીતે કરવા માટે સુપ પ્લેટમાં મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો અડધો તોળો નાખી તેમાં ચાર ચમટી નીમક તથા કારબોનેટ ઑાવ સોદા પાંચ વાલ એટલે બેઆનીનાં વજનનો લઇ તેના ત્રણ ભાગ કરીને તેમાંનો એક ભાગ આટામાં નાખવો અને તાવેલું પતળું થંડું ઘી એક નાનો ચમચો (દેજર્ટસ્પુન) ભરી લઇ આટાની જરાપણ ગાંગડી રેહ નહી તેમ તેમાં જરા જરા કરી એ બધું ઘી સારીકાની મેળવ્યા પછી ચાર ઇંડાં તેમાં ભાંજી કાંટાથી ખુબ દોહવી એકરસ કરવાં. ત્યારબાદ સાફ કીધેલા પોપટજીના પેણાને ચુલાપર બળતે મેલી તેનાં બધાં ફુલીયાં ઉપર સુધી ઘીથી ભરવાં અને તે કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે હેઠે બળતું ફરતું ઘણું ધીમું કરી નાખવું અને ઉપર લખેલી ત્રણમાંની જે એક રીતથી ઇડાં તૈયાર કીધેલાં હોય તેને નાની કરછીથી ફુલીયાં ૦। ઇંચ જેટલાં અધુરાં રેહ તેમ બધાં ભરવાં, ઉપર સુધી ભરવાં નહી. કારણ પોળાની મેળવણી ખીલીને ઉપર સુધી આવેછે. તે પછી પોળાનું હેઠેનું પડ બદામી રંગનું થાયને નવા બુતારાની સળીના એક ખીલસ જેટલા કટકાથી પેહલે પોળાને ફુલીયાંથી અળગા કરીને સળીથીજ ફેરવી નાખી ઉપરનું તળાયલું પડ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાં જરા પાસે પાસે પણ છેક હેઠે સુધી પોળામાં સળી ખોસ્વી અને હેઠેનું પડ એવુંજ બદામી રંગનું થાયને પોળા પાછા ફેરવી નાખી તે પડની ઉપર પણ એમજ સળી ભોકી એજ રીતે વારંવાર ફેરવ્યા કરીને સળી ભોકયા કરવી, તેથી પોળા અંદરથી નરમ નહી પણ કકરા થશે. બધા પોળા મજાહના કકરા ફીકા લાલ રંગના થાયને સળીવડે ફુલીયાંમાંથી બાહેર પેણામાં મુકીને પછી આંધરાંની ચમચથી કાઢી લેવા. એ પોળા થંડા સારા લાગતા નથી માટે ખાતીજ વેળા બનાવીને ગરમ ખાવા.

પોપટજી નાળીયેરનાં દુધના.

પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ એમાં ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો અથવા મીલનો બીજાં નંબરનો જરા ગગરો ઘઉંનો આટો આવેછે તે લેવો અને ભેંસનાં દુધને બદલે એક સોજાં મોટાં નાળીયેરને ખમણવું અને દોઢ પાશેર ગરમ પાણીમાંથી બે વખત નાખી ચોળી ચોળીને બધું દુધ કાઢી ગાળીને તે તથા

અડધી બાટલી સોજી ચહાઉ તાડી નાખીને મેળવણી તૈયાર કરી ચુલાથી જરા છેટે ઢાંકી રાખી ખમીર ચહે પછી બદામ પસ્તાંને આગમચથી છોલી કટકા કાપીને તૈયાર રાખી તે તથા બીજો બધો સામાન અને છુંદેલી ખાંડ રતલ ०। ભેળીને પછી પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા પ્રમાણે એ મેળવણીના પોપટજી બનાવી જરા થંડા થાયને છુંદેલી યા મેદા ખાંડ ઉપર પુરતી નાખવી.

પોપટજી દુધ વગરના.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ચાળેલો ઘઉંનો તાજો આટો રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૮, છુંદીને ચાળેલી ખાંડ તથા બદામની બીજ દરેક શેર ०॥, કરંટ દરાખ રતલ ०।, સોજી ચહાઉ તાડી બાટલી ०॥।, એળચી તોળો ૧॥, જાયફળ તોળો ०॥।, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૧, ચણાનો આટો મુઠી ૧, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇને બારીક છુંદવી, દરાખને સાફ કરી ધોઇ સોજી કરી નુછીને ઉપર જરા આટો ભભરાવી તેમાં ખરમોટવી. એળચીને જાદી છુંદવી. જાયફળને બારીક છુંદવું. પછી પોપટજી ખમીરનાછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ઇડાંમાં ઘી મેળવી તાડી ભેળીને પછી આટામાં મેળવ્યા બાદ ખમીર ચહવા માટે જરા છેટે ચુલા આગળ ઢાંકવું અને બરાબર ખમીર ચહેને બદામ, દરાખ, એળચી, જાયફળ, ખાંડ તથા ગોલાબ ભેળીને તેમાં લખેલી રીતે પણ ઘીને પુરતા પેણામાં ઇંગાર ઉપર કકડાવીને ઈંગારેજ મજાહના લાલ તળવા. એની ઉપર છેલ્લે ખાંડ નાખવી નહી. એ પોપટજી મજાહના કેક જેવા લાગેછે.

પોપટજી પેસ્લી ફ્લૉઅરના.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ०॥, સોજું દુધ શેર ०॥, તાજાં ઇડાં ૪, બદામની બીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ०॥।, જાયફળ તથા ખોપરી કીધેલી કેરવેસીદ દરેક તોળો ०॥, Brown & Polson's Paisley Flour તોળો ૧, છુંદેલી ખાંડ તથા ઘી ખપ મુજબ.

એળચીને જાદી છુંદવી. જાયફળને બારીક છુંદવું. બદામને છોલી ધોઇ નુછીને કોરડી કરી બારીક છુંદવી. દરાખને સાફ કરી ધોઇ નુછી

કોરડી કરવી. કેક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આટાને સુકો કરવો. પછી કોડીનાં મોટાં બોલ અથવા તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઈડાં ભાંગી તેમાં નવટાંક ઘીને કરછીથી ઘુંટી એકરસ કરી દુધ ભેળી એવાંજ બીજાં વાસણમાં આટો નાખી તેમાં પેજલી ફ્લૉઅરને બરાબર મેળવીને પછી માહે દુધ ઈડાંવાળી મેળવણીને જરા જરા કરી બધી ભેળી સેજખી ગાંગડી રાખવો નહી. તે પછી બાકીનો બધો સામાન ભેળી ચોળ્યા વગર તુર્તજ પોપટજી સાધારણમાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીના પેણામાં પોપટજી બનાવી કાઢીને ઉપર પુરતી ખાંડ નાખવી. એ પોપટજી ઘણા ખીલીને તદન હલકા થાયછે. બદામ તથા કરંટ વગર પણ પોપટજી સારા થાયછે. વચલાં ફુલીયાંના પેણામાં ઉપલા સામાનના વીસ બાવીસ પોપટજી થાયછે. ગમેતો પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબ એની મેળવણીમાં પણ કેસર ભેળવી, તેમજ ઉપર ખાંડ ભભરાવવાને બદલે તેજ રીતે એને પણ શીરો પાવો.

પોપટજી ફરમાસુ.

સોજી ખાંડ શેર ૨, તાજો મોલો માવો શેર ૧, ઝીણા ઘઉંનો રવો તથા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના કાપેલા ઝીણા કટકા દરેક રતલ ૦॥, બદામની બીજ શેર ૦॥, સોજું દુધ શેર ૦॥, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦।, ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦।, સોજી ચઢાઉ તાડી પાઈંટ ૧, તાજાં ઈડાં ૬, એળચીના દાંણા તોળા ૨, ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૧॥, બારીક છુંદેલું જાયફળ તોળો ૧।, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩૦, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

બદામ પસ્તાંને છોલીને જાડું છુંદવું. એળચીના દાંણાને જાદા છુંદવા. કરંટને સાફ કરી ધોઈ લુછીને કોરડી કરી તેપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. પછી પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબ પણ એક પાશેર ઘી સાથે ઈડાંને બરાબર મેળવી તેમાં દુધ તથા તાડી ભેળવી અને એક સોજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં આટો તથા રવો નાખી તેમાં જરા જરા કરી દુધ સાથે તાડી ભેળેલી મેળવણીને બરાબર મેળવીને ખુબ ઘુંટી ઢાંકણુ ઢાંકી બળતા ચુલા આગલ દોઢેક બીલસને છેટે ખમીર ચઢવા માટે મુકવી અને ત્રણેક કલાક થવા આવેને ખાંડનો ચાસવાળો

ધાડો શીરો કરી તેમાં બેઉ ઍસૅન્સ ભેળી તૈયાર કરીને ગરમ ભેભટ ઉપર રાખ્વો. તે પછી બરાબર ખમીર ચઢેને તેમાં બાકીનો બધો સામાન મેળવીને પછી પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા પ્રમાણે એ મેળવણીના પોપટજી બનાવીને શીરામાં મુકવા અને શીરો પીયેને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચે કાઢવા. એ પોપટજી સોજા ફરમાસુ થાયછે.

પોપટજી સાધારણ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું દુધ શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૪, સોજી ચઢાઉ તાડી પાઇંટ ૧, બદામની બીજ નવટાંક, એળચી તોળો ૧॥, જાયફળ ૧, ઘી તથા મેદા ખાંડ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઈ નુછી કોરડી કરીને છુંદવી. એળચી જાયફળને છુંદવું. પછી પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબ પણ આએ લખ્યોછે તેજ સામાનની મેળવણી તૈયાર કરીને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પેણામાં એના પોપટજી બનાવીને પછી તેની ઉપર પુરતી ખાંડ મુકવી.

પોપટજી સોદાના.

પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ એમાં ખમીર નાખ્વું નહી અને તેમાં લખ્યા કરતાં એમાં અડધો પાશેર દુધ વધારે લઇ તેમાં કારબોનેટ ઑવ સોદા ૦ા તોળો ને પાંચ વાલ એટલે છ આની ભારને બરાબર મેળવ્યા પછી ખમીરવાળી મેળવણીની માફકજ એ મેળવણીને તૈયાર કરીને બાકીનો બધો સામાન પણ તુર્ત સાથેજ અંદર મેળવવો અને ખમીર ચઢવા માટે એને રાખ્વું નહી પણ તુર્તજ એના પોપટજી બનાવવા. સોદાથી એ પોપટજી મજાહના બીલેછે. કેસર્યા પોપટજી કરવા હોયતો પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીમાં પણ કેસર ભેળવી, તેમજ પોપટજીપર ખાંડ ભભરાવવાને બદલે ગમેતો એ ખમીરના પોપટજીમાં લખ્યા મુજબ શીરામાં બોળવા.

પૉરીજ.

ઓટમીલ નામનો એક જાતનો વેલાતી ભરડેલો આટો પત્રાંના દાબડામાં આવેછે તેને ડાવા હાથની મુઠી ભરીને લેવો અને અડધો શેર પાણીને ખુબતરેહ કકડાવીને ચુલાપરજ રાખી તેમાં જરા જરા કરી એ

ઓટમીલ નાખતાં જવું અને જમણુ હાથે સારીકાની માહે બરાબર ભેળવીને પછી.ઇંગારે ઘુંટયા કરી ગાંગડા થવા દેવા નહી. ઘટ થાયને માહે અડધો શેર સેાજું દુધ નાખીને ઘુંટયા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળીને ખાવુ. ગમેતેા દસ બદામને છોલી બારીક છુંદીને તે તથા ટેસ્ટ મુજબ જરા સેાજો ગેાલાબ તથા વૅનીલા ઍસૅન્સ ઉતાર્યા પછી નાખ્વું.

પેાળી દાળની ખારા.

આએ ચેાપડીમાં દાળ તુવરની મેાલી છાપેલીછે તે પ્રમાણે પણ નીમક જરા વધારે નાખીને હળદ નાખ્યા વગર કઠણુ દાળ રાંધીને સારીકાની ઘુંટીને કાઢવી. પછી ઘરના દલેલા ઘઉંના એક ટીપરી આટામાં ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા એક ચમચેા ઘી ભેળી વણાય તેવેા બાંધી ખુબતરેહ ગુંદીને એક કલાક રાખ્યા પછી તેના મેાટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગેાળા કરી તેનું કુલ્લું બનાવી એના કરતાં જરા મેાટેા દાળનેા ગેાળેા કરીને માહે તે મુકી કુલ્લાંનેાજ આટેા સેરવીને ઉપર લઇને સફાઇથી મેાઢું ખીડી લઇ સેજ સાટેા નાખીને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી પતળી સરખી ગેાળ પેાળી વણીને તેમાં છુટાં છુટાં આરપાર ત્રણ ચાર આંધરાં પાડવાં અને પેણામાં ઘી કકડાવીને કકરી પેાળી તળવી.

પેાળી દાળની તથા માવાની માનની ફરમાસુ.

સેાજો તાજો મેાળેા માવેા શેર ૫, ઝીણી સફેદ શાકરીયા અથવા સફેદ મેદા ખાંડ જે તે એક શેર ૨ાા, બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક શેર ૦ાાા, મેાટી નવી ચારેાળી તથા ચીનાઇ શાકરના ઝીણા કટકા દરેક શેર ૦ાા, એળચીના દાંણા તથા જાયફળ દરેક તેાળા ૫, ઘણેા સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૬, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

આએ ચેાપડીમાં માન બનાવવાની રીતમાં સાધારણ માન બનાવવા લખેલુંછે તે મુજબનેા સામાન લઇ તેજ રીતે રવેા તથા આટેા બાંધીને એકથી દેાઢ કલાક તેમજ રાખ્વેા. પછી આએ ચેાપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણુે મેવાને છેાલી ચારેાળી આખી રાખ્વી અને બદામની આડી અને પસ્તાંની ઉભી બારીક સ્લાઇસ કાપી બધાંને

ધોઇને કોરડું કરવું. એળચીના દાંણાને જાદા છુંદવા અને જાયફળને બારીક છુંદવું. ત્યારબાદ માવામાં ઉપર લખેલો બધો સામાન બરાબર ભેળીને પછી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વેનીલા મેળવવું અને બાંધેલા રવા તથા આટાનું માન બનાવવા ની રીતમાં લખ્યા મુજબ બનાવીને તેનો વીટો કરી જેટલી નાની મોટી પોળીઓ કરવી હોય તે પ્રમાણે માનના ગોળા કાપી તેજ ગણત્રીએ માવાના પણ તેટલાજ ગોળા કરવા અને તે એક ગોળાનું બધેથી એકસરખું ૦ા ઈંચ જેટલું જાડું અને મોટાં ઉંડાં કપ જેવું મોઢું કોડીયું બનાવી તેની અંદર માવાનો એક ગોળો મુકવો અને કોડીયાંની ફરતી કીનારીને સાંધો માલુમ પડે નહી તેમ ઘણી સફાઇથી સાથે બરાબર મેળવી ઘટેતો સેજ પાણીથી ચપટ વળગાવીને મોઢું બીડી લેવું અને પાટીયાં અથવા ગોળ પાતળાની ઉપર સેજ સાટો નાખી પોળીનું મોઢું બીડેલી બોરડુ ઉપર રહે તેમ તેપર મેલીને વેળણથી વણવા માડી અડધી પોળી વણાયને ફેરવી નાખીને બધેથી એકસરખી પણ જાદી અને સરખી ગોળ પોળી વણવી. પોળીને પછી ફેરવીને એમ અડધી વણવાનું કારણ એકે એકજ તરફથી વણતાં ઉપરથી માનનું પડ વણાઇને પતળું થઇ જાયછે એટલુંજ નહી પણ કદાચ ઘણું પતળું થઇ ગયાથી ભાગી પણ જાયછે અને હેઠેનું પડ જાડુંજ રહી જાયછે અને આએ રીતે વણતાં માનનાં બેઉ પડ સરખાં થાયછે. એ રીતે પોળી વણાય તેટલાં એક સોજી જાદી હળવી નહી પણ તદન સપાટ લોઢીને મોટે ચુલે ગામઠી કોલસાના ધીમા દેંગાર પાંથરીને તેની ઉપર મુકવી અને તે બરાબર ગરમ થાયને તેની ઉપર સેજ ઘી નાખી તે ગરમ થાયને સફેદ ધોતાં કપડાંનો થોડો કટકો લઇ તેનો ડુચો કરીને લોઢીની ઉપર ઘસીને લુછી નાખી એજ પ્રમાણે બીજું બે ત્રણ વખત ઘી નાખી લુછીને લોઢીને ઘણી બરાબર સોજી કરવી અને લોઢી બરાબર ટપે પછી જો મોટી લોઢી હોય અને બરાબર ભુંજતાં આવડતું હોયતો તેની ઉપર એકજ વખતે સાંમટી ત્રણ ચાર પોળીઓ મુકીને ભુંજી શકાયછે, પણ તેમ નહી આવડેતો પછી નાની લોઢીને ઉપર મુજબ ચુલે મેલી સોજી કરીને તેની ઉપર એકજ પોળી ભુંજવા મુકવી. પણ તેને એમજ મુકી રાખવી નહી, તેથી લોઢીની ઉપર વળગી જાયછે અને વળી બધેથી એકસરખી ભુંજાતી પણ નથી તેટલામાટે લોઢીપર મુક્યાને જરા વખત થાય પછી પોળીની કીનારી ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી મલમલનાં ધોતાં નરમ કપડાંનો ડુચો કરી તે વડે તેની જગ્યાપરજ જરા ખસેડવી. પોળીને ડાબીયાં પાડીને ભુંજેલી

સારી લાગતી નથી, સફેદ મજાહની લાગેછે, પણ હેઠેનું પડ તેમ ભુંજાયું છે કે કાચુંજછે તે જાણુવા માટે પોળીને ઉંચકવી નહી પણ કપડાંના ડુચ્યા વડે તેની જગ્યા ઉપરજ અવારનવાર સંભાળથી ખસેડયા કરવી, જેમ કરતાં તે જ્યારે બરાબર ભુંજાયછે ત્યારે તેનું હેઠેનું પડ કકરૂં થયાથી તેના ખસેડવાના આવાજ ઉપરથી તે આપણુને જણાયછે, માટે તેમ થાય પછી પોળી સમાય તેટલાં મલમલનાં ધોતાં નરમ કપડાંની જાદી ઘડી કરીને તેને ડાવા હાથની હથેલીની ઉપર મુકી એવુજ બીજું નરમ કપડું જમણા હાથમાં પકડી પોળી ભાગે નહી તેમ તે વડે ડાવા હાથનાં કપડાંની ઉપર સેરવી લઇને પછી કાચું પડ હથેલીને લાગે તેમ જમણા હાથપર લઇને પછી પોળી ભાગે નહી તેમ ઘણી સંભાળથી બેઉ હાથે સેરવીને પાછી લોઢીની ઉપર મેલી ઉપલીજ રીતે બીજું પડ ભુંજાયને એમજ કપડાંપર સેરવી લઇને સાફ ખુનચામાં મલમલનું ધોતું કપડું પાંથરી તેની ઉપર પોળી મુકી એજ રીતે બધી પોળીઓ ભુંજવી. પણ ગરમ પોળીને પાછી ઉંચકવી નહી, તેમ ઉંચકયાથી ફાટ પડીને ભાગી જાયછે અને થંડી થયા પછી ફરીને ઉંચકતાં મજાહની આખીજ રહેછે. પોળી ભુંજવાની રીતતો ઉપર મુજબજ હોયછે, પણ એ પ્રમાણે ભુંજતાં આવડે નહીતો પછી મોટી પોળીતો હથેલીપર લઇને ફેરવી શકાયેજ નહી, તેટલામાટે નાની લોઢીની ઉપર એકજ પોળી ભુંજવા મુકી ઉપર મુજબ હેઠેનું પડ ભુંજાયને લોઢીને બે હાથે ચુલાપરથી ઉંચકીને પોળી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી એક મોટી છાલકી રકાબીમાં સેરવી લઇને લોઢીને ટપેલી રાખ્વા માટે તુર્ત પાછી ચુલે મુકવી, કારણ થંડી લોઢી ઉપર પોળી વળગી જાયછે. તે પછી રકાબીમાં કાઢેલી પોળી જેટલી મોટી હોય તેટલાજ ગાળાની બીજી છાલકી રકાબીને તેની ઉપર ઢાંકી રકાબી ઉલટાવીને તેમાં પોળી ફેરવી નાખીને પછી એટલીજ સંભાળ રાખી પોળી ભાગે નહી તેમ લોઢીની ઉપર રકાબીમાંથી સેરવી દેવી અને બીજું પડ એમજ ભુંજાયને લોઢીને ઉંચકીને પોળીને ખુનચામાં સેરવવી. એ રીતથી મોટી પોળી પણ ભાગ્યા વગર મજાહની ભુંજી શકાયછે. કૅરોસીનના ત્રણ કાકરાના મોટા ચુલા ઉપર પણ એકેક પોળી ભુંજાયછે.

માનની દાળની પોળી બનાવવી હોયતો ઉપર માવાની પોળી માટે જે સામાન લખેલોછે તે બધો લઇને તેજ રીતે કાપીને બધું તૈયાર

કરવું પણ તેમાં લખ્યા મુજબ શાકર લેવી નહી અને તેને બદલે કલકતાના ઑરેંજના મુરબ્બાના અથવા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ચણા કરતાં જરા મોટા કટકા કાપીને તે સવા રતલ લેવા અને ત્રણ તોળા ફૅરવેસીદને ચુંટીને જરા ખોખરી કરીને પછી બધા સામાનમાં નાખી બધું બરાબર મેળી રાખવું. તુવરની દાળ મોટી સારી નહી પણ ઝીણી સારી હોયછે માટે તેવી સોજી નવી દાળ ભરેલી બે શેર લેવી, એ ભરેલી બે શેર દાળનું વજન આસરે પોણા બે શેર થાયછે તેને ચુંટી છલટાં સાથની બધી દાળ કાઢી નાખીને થંડાં પાણીથી ઘણી સોજી ઘસ્ડીને ધોવી, પણ દાળની ઉપર બાકી છલટાં વળગેલાં રહેલાં હશે તે એમ નીકળશે નહી માટે ધોયા પછી પુરતાં થંડાં પાણીમાં થોડીવાર ભીનવી રાખ્યા પછી ઘસીને છલટાં છુટાં પડે તેને બરાબર કાઢી નાખી પાછી ધોઇને ત્રણ શેર થંડાં પાણી સાથે સોજી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઢાંકીને ચુલે મુકવી, પણ દાળ સીજવા આવેછે અને પાણી સુકાયછે ત્યારે વચમાંથી તપેલીમાં ડાજેછે માટે તેમ ડાજે નહી તેથી ચુલાની વચમાં નળીયાંનો કટકો મુકવો તેથી ડાજશે નહી. એ રીતે દાળને ચરવા મુક્યા પછી ઉપર માવાની પોળી માટે રવો તથા આટો બાંધી રાખ્વા લખ્યુંછે તે રીતે બાંધી રાખ્વું અને દાળમાંનું બધું પાણી બળી જાય અને તદનજ નરમ થાયને ઉતારીને કરછીથી સારીકાની ઘુંટી એકરસ કરી સેજ થી આખી કગરસ રાખ્વી નહી અને દાળ પીળા રંગની પસંદ હોયતેા તેમાં સોજી શાકરીયા ખાંડ ચાર શેર નાખ્વી અને જરા રતાસપર કરવી હોયતેા સોજી બનારસી લાલ મેદા ખાંડ ચાર શેર નાખ્વી. પણ ગોળ નાખીને લાલ રંગની બનાવેલી દાળની પોળીમાં ગોળનો ટેસ્ટ જણાતો નથી અને તે દાળ જેમ જોવામાં તેમજ ખાવામાં વધારે સારી લાગેછે માટે તેવી દાળ કરવી હોયતો સોજો નરમ લાલ ગોળ દોઢ શેર લઇ તેને ભાંજી ભુકો કરી માહે કચરો હોયતે બધો બરાબર કાઢીને તેમાં હઢી શેર સોજી સફેદ મેદા ખાંડ મેળવી અને એ ત્રણમાંની જેખી એક રીતનો મીઠાસ ઘુંટેલી દાળમાં મેળવ્યો હોય તે દાળમાં સોજું ઘી બેથી હઢી શેર તથા વાટેલું નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નાખી પાછું ચુલે ધીમે બળને મેલી ઘુંટયા કરવું. પણ હેઠે ચુલામાં નળીયાંનો ટુકડો રહેવાજ દેવો. દાળ તૈયાર થવા આવેછે ત્યારે અંદરથી ઘીના છાંટા ઉડેછે તે આંખમાં જાય નહી તેની સંભાળ રાખ્વી અને દાળને કઠણ જેવી કરીને ચુલેથી ઉતાર્યાથી

તે થંડી થતાં વવરી જેવી થઇ જાયછે માટે કરછીમાંથી રેડાય તેટલી ઢીળી થાય ત્યારે ઉપર બધેા ભેળીને તૈયાર કરી રાખેલેા સામાનછે તે તથા ગેાલાબને દાળમાં નાખી કરછીથી બધું બરાબર મેળવીને તુર્તજ ચુલેથી ઉતારી પાડીને કલઇ ભરેલા ખુનચામાં બધી દાળ કાઢી લેવી. એ રીતે બધેા સામાન દાળમાં ભેળાયાથી પછી દાળ ઘણી ઘટ થાયછે અને થંડી પડતાં મજાહની કઠણ જેવી થાયછે. દાળને ખુનચામાં કાઢયા પછી તેમાં નાના ચાર ચમચા એટલે વૅનીલાનાં ઍસૅન્સની નાની સીસી આવેછે તેવી બે સીસી લેવી અને ગેાલાબ નહી હેાયતેા તેમાં ૬૦ ટીપાં (નાની એક ચમચી) ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને પછી દાળમાં બરાબર મેળવી થંડી થાયને પેલા બાંધેલા રવા તથા આટાનું માન બનાવી ગેાળા કરીને માવાને બદલે તેમાં એ દાળ ભરીને પેાળી બનાવવી. માવાની અથવા દાળની તળેલી પેાળી કરવી હેાયતેા લેાઢીની ઉપર માનનું ઘી જરા નાખી કકડાવીને ભુંજવાને બદલે તેમાં પેાળીને કકરી સફેદ તળવી.

દાળની પેાળી ઘણી મેાટી અને ઘણી જાદી કરવી હેાયતેા ઉપર માવાની પેાળીમાં લખ્યુંછે તેટલાજ સામાનનું તેવુંજ સાધારણ માન બનાવવું અને દાળની પેાળીમાં લખ્યા મુજબનેા બધેા સામાન લઇ તેજ રીતે દાળને રાંધીને તૈયાર કરવી. પણ એ સામાનની પેાળી બનાવવાની અગાઉ ઉપર પેાળી ભુંજવા માટે લેાઢીને ઇંગારે મુકીને સાફ કરવા લખ્યુંછે તે પ્રમાણે મેલી સેાજી કરીને પછી હેઠે ઇંગાર ઘણા ધીમા રાખવા. કારણ પેાળી થાય તેટલાં વધારે ઇંગારપર રેહતાં લેાઢી ઘણી ટપી જાયછે અને તેથી પેાળીપર ડાઘીયાં પડેછે. પછી દાળના છ અને માનના છ ગેાળા કરી માનના ગેાળાનું ઘણું મેાટું ઉંડાં કપ જેવું કરવું, પણ એ પેાળી ઘણીજ મેાટી હેાવાથી પાતળાપર વણીને પછી ઉંચકી શકાતી નથી માટે એ માનનાં કપનેા હેઠેની બેારદુનેા અડધેા ભાગ ઉપરના અડધા ભાગ કરતાં બધેથી એકસરખેા જરા પતળેા કરવેા અને તે પછી તેમાં દાળના એક ગેાળાને મુકી માનનાં કપનું મેાઢું ઉંઘડી નહી જાય તેમ ઘણી સફાઇથી ઘણું ચપટ ખીડી લઇને પછી એ ખીડેલેા ભાગ ઉપર રેહ તેમ ચુલાપરની ગરમ લેાઢીની વચમાં ગેાળેા મેલી તે ભાગે નહી તેમ ઘણી સંભાળથી વેળણ વડે બધેથી એકસરખી બે ઇંચ કરતાં પણ જરા જાદી પેાળી સફાઇથી વણવી. પણ એ પેાળીનું વજન પણ વધારે અને મેાટીખી ઘણી હેાયાના સબબે સાધારણ પેાળીની માફક એને લેાઢીપર કપડાંથી

ખસેડતાં ફસકાઇને ભાગી જાયછે તેટલામાટે પોળીના ગોળાને લોઢીપર વણુયાને જરા વખ્ખત થાયને લોઢીનેજ બેઉ હાથે કપડાંથી ઉંચકી લોઢી હુલાવીને પોળીને તેની જગ્યાપરથી જરા ખસેડીને પાછી ચુલાપર મળવી અને ઉપર પોળીનું પડ ભુંજાયલું કેમ જણાયછે તે વીશે લખેલુંછે તેમ એનું પડ પણુ બરાબર થયલું લાગે પછી વધુવાર ભુંજવી નહી પણુ એક માણુસના હાથની બેઉ હથેલીપર પોળી સમાય તેટલી મોટી મલમલનાં ધોતાં કપડાંની જાદી ઘડી કરીને મુકવી અને બીજાં માણુસે લોઢીને બે બોરદુપરથી કપડાંએ ઉંચકી પેલી કપડાંની ઘડીની પાશે લાવીને હલવેથી તેની ઉપર સેરવવી. તે પછી પોળી ભાગે નહી તેમ ઘણીજ સંભાળથી બીજાં માણુસના બેઉ હાથની હથેલીપર પોળીનું કાચું પડ લાગે તેમ ઉલટાવીને પછી લોઢીની ઘણી નઝદીક લઇ જઇને પોળીનું ભુંજાયલું પડ તડખાય નહી તેમ તેની ઉપર આસ્તેથી સેરવીને પછી લોઢીને પાછી ચુલાપર મુકવી અને ઉપલી રીતેજ બીજું પડ ભુંજી લોઢીને ઉંચકીને બુનચામાં ધોતું સફેદ કપડું પાંથરી તેની ઉપર પોળી સેરવી એજ રીતે બધી બનાવી ભુંજીને છુટી છુટી મુકી તદનજ થંડી થાયને ઉંચકવી. એવી મોટી માવાની પોળી પણુ એજ રીતે બનાવવી. એ પોળી ઘણી મોટી હોવાથી બનાવવા તેમજ ભુંજવાને ઘણી મેહનત પડેછે.

પોળી દાળની માનની સાધારણુ.

માનની દાળની પોળી સાધારણુ બનાવવી હોયતો ઉપર ફરમાસુ પોળીમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણુ બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી દરેક શેર ૦ા લેવું અને દાળમાં ઘી પણુ એકજ શેર નાખવું, તેમજ મુરબ્બાને બદલે ચીનાઇ શાકરના અડધો શેર ઝીણા કટકાને દાળ થંડી થવા આવેને માહે મેળવા અને એમાં ઍસૅન્સ પણુ નાખવું નહી પણુ ગોલાબજ નાખવો અને ઉપલીજ રીતે એ દાળ રાંધીને તેની પોળી કરવી. પણુ એમાં મેવો ઓછો હોવાથી માન સેજ ઓછું ખપશે. એ પોળી પણુ સારીજ થાયછે.

પોળો ફ્રીટર્સની મેળવણીનો.

આએ ચોપડીમાં ચમચા તથા ચમચીથી આટો અથવા બીજી કોઇપણુ ચીજ માપવાની રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો અથવા ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચીમાં

સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી નાના ત્રણ ચમચા (ટેબલસ્પુન) ભરી થંડાં દુધને તેમાં બરાબર મેળવીને પછી માહે તાજાં બે ઇંડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં. ત્યારબાદ ત્રાંબાના કલઇવાળા જરા નાના પેણા અથવા કઢાઇમાં અડધો શેર ઘીને ચુલે બળતે મેલી તે બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે પછી બળતું ધીમું કરવું અને ઇંડાંની મેળવણીમાં આટો હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછો બરાબર મેળવીને પછી બધી મેળવણીને એકદમ વચમાંજ રેડી દેવી નહી પણ ઝીણી ધારે બધી પાંથરીને ફરતી રેડી વચમાં જયાં ખાલી ખાંચા રહેલા હોય તેમાં પણ મેળવણી રેડીને તે પુરવા અને પોળાનું હેઠેનું પડ બદામી રંગનું થાયને તવાથાથી ફેરવી નાખી પોળાનો જે ભાગ જાદો હોય તેમાં બધે તવાથાની અણી છેક હેઠેસુધી ભોકવી, પણ તેમ કરતાં પોળો ચુંથાઇને ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી, તેમજ તળાતી વેળા એકજગમ પોળાને રહેવા દેવો નહી પણ કઢાઇ યા પેણામાં તવાથાથી અવારનવાર ગોળ ફેરવ્યા કરવો અને બીજું પડ એમજ તળાયને ફેરવી નાખીને પછી વારંવાર પડ ફેરવ્યા કરીને ગોળ ફેરવતાં રહેવું, તેથી પોળો એકજ તરફથી લાલ થઇ જશે નહી. પણ એ પોળો દુધને લીધે ઘેરા લાલ રંગનો થાયછે તેવો તળાય અને મજાહનો કકરો થાયને ઉતારી જરા વાર ઘીમાંજ રાખીને પછી કાઢવો. ઉપર મુજબના આટા તથા નીમકમાં દુધને બદલે ઘટે તેટલું થંડું પાણી મેળવી ઘટ કરીને તેમાં ઉપર પ્રમાણે ઇંડાં દોહવીને તેજ રીતે એ મેળવણીનો બનાવેલો પોળો ફીકા લાલ રંગનો અને આખો પોળો ઘણોજ કકરો ખાજાં જેવો થાયછે.

પેંડા.

આએ ચોપડીમાં માવો લખેલાછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ઘણો કઠણ માવો બનાવી માહે ટેસ્ટ મુજબ સફેદ બુરા ખાંડ ભેળી બરાબર મીઠો કરી તેમાં ખોપરી ઝીણી ચીનાઇ શાકર તથા થોડા ખોપરા ઝીણીલા એળચીના દાંણા મેળવવા અને પેંડા નાના કરવા હોયતો માવાના નાના ગોળા કરી તેને દાબીને ચપટા અથવા બીજા ગમે તેવા આકારના બનાવવા. પડા રેકા આકારના મોટા પેંડા બનાવવા અથવાતો મોટા ગોળા કરી પેંડા વચમાંથી ઉપસેલા અને બોરડુની ફરતી કીનારીપરથી પતળા થાય તેમ ઢળતા બનાવી એ બેઉની ઉપર સોનેરી યા રૂપેરી વરખ વળગાવી ઢળતા બનાવેલાની ઉપર ગોલાબનાં ફુલની થોડી પાદડીઓ

નાખ્વી. વધારે સારા ફરમાસુ મોટા પેંડા કરવા હોયતો ચાર શેર માવામાં ઉપર મુજબ ખાંડ મેળી ૦। રતલ બદામની બીજને છોલી ઘણી બારીક છુંદીને માહે તે તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ મેળવું. એજ માવાના બીજા કોઇપણ આકારના પેંડા કરવા હોયતો કેક બનાવવાના કેકના આકારના સપાટ તળીયાં અને ઉભી કીનારીના પત્રાંના દાબડા આવેછે તેમાં અથવા એટલાજ નાના બીજા કોઇપણ મજાહના આકારના સવાથી દોઢ ઇંચ સીધી ઉભી કીનારીવાળા પત્રાંના દાબડાઓમાં માવાને દાબીને કીનારીસુધી ભરીને પછી તેની ઉપર છોલેલી બદામ પસ્તાની બારીક સ્લાઇસ પુરતી ભભરાવીને પછી માવામાં તે દાબીને બેસાડવા માટે ઉપર વેળણુ ફેરવી સપાટીપરથી બરાબર સરખા કરીને પછી જરા ઠરેને દાબડાને તળીયાં તરફથી થોકીને માહેથી કેકના યા બીજા કોઇપણ આકારના પેંડા હોયતે કાઢવા. માછલીના આકારના બનાવવા હોયતો તેવાં પત્રાંનાં છાલકાં નાનાં મોટાં મોલ્ડ આવેછે તેમાં ઉપર મુજબ દાબીને માવો ભરી એમાં બદામ પસ્તાં ભભરાવવાં નહી પણ એમજ વેળણુથી સપાટી સરખી કીધા પછી જરાવારે માછલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉલટાવીને આખી કાઢી તેની ઉપરની બોરદુપર સફાઇથી સોનેરી અથવા રૂપેરી વરખ વળગાવવો અને લાલ ડાંકનાં ઝીણાં ફુળીયાં આવેછે તે આંખની જગ્યાપર દાબ્વાં.

પેંડા મથુરાંના.

સોળે તાળે કઠણુ મોળો માવો તથા બુરા (મેદા) ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજું મીઠાઇનું ઘી નવટાંક, લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

માવાનો ભુકો કરી કલઇ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ચુલાપર ઇંગારે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરી જરા ઢીળો થાયને માહે ખાંડ તથા ઘી નાખી ફેરવ્યાજ કરવુ અને ફીકા લાલ રંગપર આવેને તુર્ત ઉતારી પાડી જલદી બીજાં વાસણુમાં કાઢી લઇ ગરમ હોય તેટલાંજ હાથને જરા ઘી લગાડીને ગમે તેટલા નાના મોટા પેંડા વાળવા થંડું થવા દેવું નહી તેથી વવરૂં થઇને પેંડા વળશે નહી.

પેંડા સુકા.

સોળે તાળે કઠણુ માવો તથા બુરા (મેદા) ખાંડ દરેક શેર ૧.

ઉપર મથુરાંના પેંડામાં લખ્યા મુજબની તપેલીમાં માવાને ઇંગારે મેલી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગનો થાયને તુર્તજ ઉતારીને

જલદી બીજાં વાસણમાં કાઢી લેવો. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ખાંડનો ગોળી પડે તે કરતાં પણ વધારે ટાઇટ શીરો કરી તેમાં સેકેલો માવો મેળવી દઇને પછી ચુલેથી ઉતારી ગમે તેવા આકારના પેંડા વાળવા. વધારે સ્વાદીષ્ટ પેંડા કરવા હોયતો બદામની બીજ નવટાંકને છોલીને ઘણીજ બારીક છુંદવી, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ०। લેવું અને એ બધાં સાથે ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા ઍસૅન્સને પેંડા વાળવા અગાઉ માવાની મેળવણીમાં ભેળીને પછી પેંડા વાળવા.

પાંઉ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો સુપરફાઇન આટો રતલ ૨, ભેળ વગરની ઘણી સોજી ચઢાઉ ચોવીસ કલાકની વાસી કોઇપણ જાતની તાડી બાટલી ૧, વાટેલું નીમક તોળો ૧।.

સોજાં પાટીયાંની ઉપર ઉપલા આટાને ચાળી તેમાં નીમક ભેળી ઢગળો કરીને તેની વચમાં ખાડો પાડી તેમાં આસરે પોણી બાટલી જેટલી તાડી રેડી પેહલે રોટલીના આટાનીકાની મસળી ઘટેતો બીજી તાડી નામીને પોચો આટો બાંધીને પછી બેઉ હાથની મુઠીવાળી ટાંચાં વડે ગુંદતાં જવુ, જેમ કરતાં પંથરાઇને પોહોળો થશે તેને સાટો છાંટતાં જઇ બાજુપરનો બધો ફરતો આટો ઉપર લેતાં જઇ એજ રીતે લગભગ અડધો કલાક સુધી ગુંદવું. પછી સફેદ ધોતું જાડું કપડું પાંથરી તેની ઉપર બીજો આટો જાદો જાદો છાંટી તેની ઉપર બાંધેલો આટો મુકી તે આટાપર પણ એમજ બીજો કોરડો આટો જાદો છાંટીને પછી કપડાંના બે સામસાંમી બોરદુના છેડાને તાંણીને અકેકપર મુકીને પછી બીજા બે છેડાને એમજ તાંણીને ગાંઠ વાળી ગાંસ્ડી બાંધી બાવરચીખાંનાની ઉફવાળી ગરમ જગ્યામાં લગભગ દોઢ કલાક સુધી રહેવા દેવું. ત્યારબાદ ગાંસ્ડી છોડાને આટામાં છુટી છુટી બે ત્રણ તરફ આંગળી ભોકીને કાઢી લેવી, જેમ કરતાં આટામાં જે ખાડા પડે ત્યાનો આટો ઉપસીને ખાડા પાછા પુરઇ જાયતો પછી પાંઉ બનાવવા માટે આટો તૈયાર થયલો સમજી જેટલાં નાંનાં મોટાં પેટીનાં પાંઉ બનાવવાં હોય તે પ્રમાણે લંબ ચોરસ પત્રાંના દાબડાને ધી લગાડી એ દાબડા અડધા ભરાય તેટલો આટો છરી વડે કાપીને તેમાંથી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલો જુદો કાઢીને બાકીના એ કાપેલા આટાનો સફાઇદાર ગોળો કરી તેની વચમાં ખાડો પાડી પેલો લીંબુ જેટલો જુદો કાપી રાખેલો આટો માહે મુકી બાજુનો આટો ઉપર

લઇને તેને વચમાં બંધ કરી લઈ ઘણેા સફાઇદાર ગેાળેા કરવેા અને આટાના છેડા મેળવલું એ ગેાળાનું ખડબચડું પડ દાબડાનાં તળીયાંમાં આવે અને સુવાળું ઉપર રહે તેમ એ ગેાળાને જરા તાંણી લંબાચેા કરીને દાબડામાં મુકી એ રીતે બધાં પાંઉ બનાવવાં. ગેાટલીનાં પાંઉ બનાવવાં હેાયતેા ઉપલી રીતેજ પ્રથમ આટાને તૈયાર કરી દાબડામાં મુકવાને બદલે ગેાળ ગેાળા કરી ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા ઘી લગાડી તેની ઉપર થેાડે થેાડે છેટે બધા ગેાળા મુકી તેને હથેલીથી સેજ દાબવા અને ખમીર ચઢવા માટે કપડું ઢાંકીને દેાઢ કલાક રાખ્યા પછી જોવું અને એ ગેાટલીની ઉપરની બેારકુપર છુટા છુટા ફેાલ્ડ્યા ઉપસી આવ્યા હેાયતેા પછી ઘણી ગરમ ભઠ્ઠીમાં મુકી બરાબર ભુંજાયને કાઢવાં પણ ફેાલ્ડ્યા થયા નહી હેાયતેા તેમ થાય ત્યાંસુધી રાખ્યા બાદ ભુંજવું. પેટીનાં પાંઉના દાબડા માહે મુકીને તેને પણ એમજ ભુંજવાં. આટેા બાંધવામાં જરા માખણ નાખ્યાથી પાંઉ વધારે સારાં થશે. ચેાટલાનાં પાંઉ બનાવવાં હેાયતેા એક રતલ આટાને ઉપર લખેલી રીતે પણ કઠણ બાંધી તેમાં નવટાંક માખણ મેળવી ઉપર મુજબ કપડાંમાં ગાંસડી બાંધ્યા વગર અમથુંજ ઢાંકી રાખવું અને ખમીર ચઢયા પછી તેના બધા એકસરખા નાનાં સપરચન જેટલા ગેાળા કરી તેના બે ઇંચ જેટલા ઘેરાવાના ગેાળ જાદા પણ લાંબા વીટા હથેલીથી વણવા. પછી એ વણેલા ત્રણ વીટાને એક છેડે જરા પાણી લગાડી ત્રણેને સાથે જોડીને ચેાટલા ગુંથે તેમ પણ ઘણાજ ઢીળા ગુંઠી છેલ્લે પાછા ત્રણે છેડાને પાણીથી વળગાવીને જોડી લઈ ઉપર લખ્યા જેટલેા વખત રાખ્યા બાદ આટેા ખીલીને તૈયાર થાયને તેજ રીતે પત્રાં ઉપર એ પાંઉ ભુંજવાં. વધારે પેાહેાળા ચેાટલાનાં પાંઉ કરવાં હેાયતેા ત્રણને બદલે પાંચ છ સુધી પણ વધારે લાંબા વીટા લઇ તેના બધા છેડાને પ્રથમમાં વળગાવ્યા પછી ઉપલીજ રીતે પણ ઢીળેા અને પેાહેાળેા ચેાટલેા ગુંથવેા. પાંઉ તંદુરમાં ભુંજવાં હેાયતેા પેહેલે હેઠે મેાટું બલતું કરી ઢાંકણાંપર ગામઠી કેાલસાના ઇંગાર મુકવા અને તંદુરની અંદરની રેતી ખુબ ગરમ થાયને હેઠેનાં લાકડાં તથા તેમાં થયલા ઇંગાર બધું કાઢી નાખી ઉપરજ ઇંગાર રહેવા દેવા અને પેટીનાં પાંઉ હેાયતેા તેના દાબડા અને ગેાટલી યા ચેાટલાનાં પાંઉ હેાયતેા પત્રાં ઉપર યા રકાબીમાં મુકીને ભુંજવા મેલી બરાબર ભુંજાયને કાઢવાં. ખમીર હૅાપ્સનું આએ ચેાપડીમાં લખેલુંછે તે તાડીને બદલે નાખીને બનાવવાં અથવા મહરખાંનાનું તૈયાર ખમીર મંગાવીને બનાવવાં.

પાંઉનું ક્રમ્બ્સ એટલે પાંઉનું ક્રીમ.

બ્રેડ ક્રમ્બ્સ જેને સાધારણ રીતે પાંઉનું ક્રીમ કહેછે તે લગાડીને કટલેસ, પટેટાનાં પૅટીસ, પટેટાના હાડીચાપ, પૅનકેક, ક્રીમચૉપ એવું કાંઇ પણ તળવુ હેાય અથવા કેાઇપણ પેસ્ત્રી અથવા એવીજ બીજી કેાઇ મીઠાઇમાં પાંઉનું ક્રીમ નાખ્વા લખેલું હેાયતેા તેવું ક્રીમ બનાવવા માટે વાસી અથવા તાજાં સફેદ પાંઉની પતળી કાતરીઓ લેવી અને હેઠે છુટા છુટા ઇંગાર રાખીને તે ચુલાની ઉપર એક સાફ ઠીકરૂં મેલી તેની ઉપર પાશે પાશે પાંઉની કાતરીઓ મુકવી અને તેને વારંવાર ફેરવ્યા કરી મજાહનું ઘેરા બદામી રંગનું ઘણું કકરૂં ભુંજવું અથવા ભઠ્ઠીમાં એવુંજ ભુંજવું. તે પછી તેને સેાજી ખલમાં રવા જેવુ છુંદીને ઉપર લખ્યા મુજબ વાપરવું.

ફ્રીટર્સ આરારૂટનાં.

સેાજું દુધ શેર ૦ાા, આરારૂટ રતલ ૦ા, ખાંડ નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૪ ની દાળ, લૅારલનાં પાદડાં ૩, ઘી; માખણ; જામ; ઇડાં તથા સુકાં પાંઉનું ક્રીમ ખપ મુજબ.

આરારૂટને થંડાં પાણીમાં સારીકાની મેળવીને નરમ કરવેા. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કપડાંથી ગાળી લૅારલનાં પાદડાં નાખી કકરેા પાડીને ઉતારી માહેથી પાદડાં કાઢી નાખ્વાં પછી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દેાહવી આરારૂટમાં બરાબર મેળવીને પછી તેમાં કકડાવેલું દુધ જરા જરા કરી બધું ભેળી ધીમે બળતે ચુલે મેલી ઘુંટયા કરી કઠણ થાયને ઉતારવુ અને પાઇદીશને માખ્ખણ લગાડી તેમાં ભરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં વીસ મીનીટ ભુંજી થંડું થાયને ડાયમંડ આકારના કટકા કાપી ખપ જેાગાં ઇડાં ભાંજી ખુબ દેાહવીને તેમાં કટકા બેાળીને પછી પાંઉનું ક્રીમ લગાડવુ અને પેણામાં ઘી કકડાવી તેમાં તળી કાઢી કેાઇ પણ જાતની જામ સાથે ખાવાં. લૅારલનાં પાદડાં નહી હશેતેા ચાલશે.

ફ્રીટર્સ ઈંડ્યન.

મીલનેા પહેલાં નબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૦ાા, ઘી શેર ૦ાા સેાજું દુધ શેર ૦ાા, ઇડાં ૪, એળચી તેાળેા ૦ા તથા જાયફળ વાલ ૫ એઉ છુંદેલું, છુંદેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા. પછી દાળમાં દુધને બરાબર ભેળી આટામાં જરા જરા કરી બધું મેળવીને ઘુંટી સફેદી તથા એળચી જાયફળ ભેળી બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ નાના પેણામાં ઘીને બરાબર કકડાવી તેમાં અકેક ચમચેા ભરી મેળવણીને છુટી છુટી મુકી એક પડ લાલ થાયને ફેરવી બીજું એમ તળાયને આંધરાંની ચમચે કાઢી ઉપર ખાંડ ભભરાવી ગરમ ખાવાં, થંડા સારાં લાગતાં નથી. Brown & Polson's Paisley Flour આવેછે તે નાખીને બનાવેલાં ફ્રીટર્સ મજાહનાં બીલેછે અને બીજે દીને જરા ધીમાં ગરમ કીધાથી પાછાં તાજાં જેવાંજ લાગેછે પણ એ પેસ્લી ફ્લૅાઅર નાખીને બનાવવાં હેાયતેા તેની મેળવણી કીધા પછી થેાભવું નહી પણ તુર્તજ બનાવવુ જોઇયે, તેટલામાટે મેળવણી તૈયાર થાય તેટલાં ધીમે બળતે ઘી કકડાવવા મુકવું અને બધેા સામાન ઉપર મુજબ લઇને તૈયાર કરવેા પણ દુધ દેાઢ પાશેરજ લેવુ અને દાળમાં દુધ ભેળી આટેા મેળવી એળચી જાયફળ ભેળીયા પછી કફ ચઢાવેલી સફેદીમાં એક તેાળેા પેજ્લી ફ્લૅાઅર ભેળીને તુર્તજ ફ્રીટર્સ બનાવવાં.

ફ્રીટર્સ ઇંગ્લન સરસ.

મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઝીણેા રવેા રતલ ૦॥, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા રતલ ૦।, મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા; બદામની બીજ, ભાંજેલાં પસ્તાં તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦।, સેાજું દુધ શેર ૦॥, મેાટું નાળીયેર ૧, તાજાં ઇડાં ૮, જાદી છુદેલી એળચી તથા ખેાખરી કીધેલી કૅરવેસીદ દરેક તેાળેા ૧।, છુંદેલું જાયફળ તેાળેા ૧, ફ્રીટર્સ ઇંગ્લનમાં લખ્યેાછે તેવેા પેસ્લી ફ્લૅાઅર તેાળેા ૧ અને તે નહી હેાયતેા પછી કારબેાનેટ ઑાવ સેાદા વાલ ૫ (બેઆની ભાર), છુંદીને ચાળેલી ખાંડ તથા સેાજું ઘી ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધેાઇને કેારડી કરવી. બદામ પસ્તાંને છેાલીને જાદું છુંદવું. દુધને ગરમ કરી નાળીયેરને ખમણી તેમાં નામી ચેાળી ચેાળીને બધું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. પછી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં નવટાંક ઘી નાખી તેમાં ઇડાં ભાંજીને નાની કરછી વડે ખુબતરેહ મેળવી માહે અડધેા શેર ખાંડ ભેળી થેાડું દુધ રેડી જરા જરા કરી આટેા તથા રવેા મેળવી ઘટે તેમ દુધ નાખતાં જઇ ગાંગડા રાખવા નહી અને દુધમાંથી અડધાપાશેરને આસરે જુદું રાખી તેમાં પેજ્લી ફ્લૅાઅર

અથવા સોદાને બરાબર ભેળી રાખવો અને બાકીનો બીજો બધો સામાન ભેળીયા પછી છેલ્લે એ અડધો પાશેર દુધ બરાબર મેળવી દેવું. પણ એ મેળવણીને રાખવી નહી, તુર્તજ ફ્રીટર્સ બનાવવાં જોઈયે. તેટલામાટે મેળવણી તૈયાર થાય તેટલાં મોટા ઉંડા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ધીમે બળતે કકડવા મુકવું અને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને તૈયાર થયલી મેળવણીમાંથી એકેક મોટો ચમચો ભરીને પેણામાં છુટી છુટી મુકી એક પડ લાલ તળાયને ફેરવી બીજું એમજ થાયને આંધરાંની ચમચે કાઢી કલઈભરેલી ચાળણીને એક તપેલીપર મેલી તેમાં ફ્રીટર્સ મુકી એજ રીતે બધાં તળવાં. મીઠાસ ઓછો લાગેતો થંડાં થાયને ઉપર બીજી છુંદીને ચાળેલી ખાંડ ભભરાવવી. આટો તથા રવો ભેગો લેવાને બદલે મીલનો બીજાં નંબરનો ઘઉંનો આટો અથવા ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો લેવો. એ ફ્રીટર્સનો ટેસ્ટ પ્લમ કેકના જેવો લાગેછે.

ફ્રીટર્સ કસ્ટર.

કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, સોજું દુધ શેર૦ાા, આખાં ઈડાં ૨ તથ ૩ ઈડાંની દાળ, છુંદેલું જાયફળ ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા, બ્રેંડી નાના ચમચા ૨–૩, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; માખણ; ઘી; દલેલી ખાંડ તથા શાકરીયા ખાંડ એ બધું ખપ મુજબ.

ઇડાંની ત્રણ દાળમાં ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા આટો ભેળી ક્રીમ, નીમક, જાયફળ તથા બ્રેંડી નાખી બરાબર મીઠું થાય તેટલી શાકરીયા ખાંડ ભેળી પાઇદીશને માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠીમાં ભુંજીને કાઢી ડાયમંડ આકારના પતળા નાના કકડા કાપવા અને બે ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં દુધને બરાબર મેળવી દુધપાક જેવું ઘાડું થાય તેટલો આટો ભેળી એ મેળવણીમાં બધા કકડા બોળી પેણામાં ઘી કકડાવીને ચમચા વડે એકેક કકડાને છુટો છુટો મુકી બેઉ પડ લાલ તળાયને આંધરાંની ચમચે કાઢી જરાવાર પછી ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટર્સ ક્રીમ.

ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ા, ખાંડ તોળા ૫, બદામનાં નાનાં મકરૂન ૬, તાજાં ઇડાં ૬ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, અડધાં લીબુંની બારીક કાપેલી ઘી તથા દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

મકરૂનને છુંદવાં અને ઇડાંની દાળ તથા સફેદીને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી તેમાં ક્રીમ ભેળી મકરૂનનેા ભુકેા, પાંચ તેાળા ખાંડ તથા છાલ નાખી બધું એકરસ કરવું અને ફ્રીટર્સ ઇંજનમાં લખ્યા પ્રમાણે પેણામાં ઘી કકડાવી તેમજ ફ્રીટર્સ તળીને ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટર્સ ખીમા ઇડાંનાં.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ખીમેા ગેાસ્ત અથવા મરઘીનેા છાપેલાછે તેમાં પૅટીસ તથા પૅનકેક માટે ખીમેા બનાવવા લખેલુછે તે મુજબ પણ ૦। રતલ ખીમાને મજાહનેા તીખેા ખાટેા શેવી વગરનેા પકાવી ગરમ મસાલેા નાખી મીઠાસ પસંદ હેાયતેા માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભેળીને તૈયાર કરવેા. મીલના પહેલાં નંબરના ઘઉંના દેાઢ તેાળેા આટાને એક રકાબીમાં નાખી તેમાં જરા દુધ નાખી બરાબર મેળવી ઘટ કરી સેજબી ગાંગડેા રાખ્વેા નહી. પછી મરઘીનાં તાજાં બે ઇડાંને ભાંગી સફેદીને એક સાફ કેારડી રકાબીમાં કાઢવી અને દાળને દુધમાં ભેળેલા આટામાં નાખી આટાનેા સેજ પણ ગાંગડેા રહે નહી તેમ સારીકાની મેળવવું. ત્યારબાદ વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી પેાણી ચમચીને સફેદીમાં નાખી ખાવાના કાંટાવડે કફ ચઢાવવા માડવેા અને અડધેા કફ ચઢે ત્યારે બીજાં માણસે તદન સપાટ તળીયાંના જરા નાના પેણાને ચુલા ઉપર ઇંગારે મેલી તેમાં કઠણ ઘી ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા દેાઢ ચમચેા નાખવું અને સફેદીને ઘણેા કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં આટામાં મેળવેલી દાળ નાખી ખુબતરેહ બધું એકરસ કરવું. તેટલાં ઘી ઇંગારપરજ બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડેા નીકળેને મેળવણીમાંથી ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા એક ચમચેા ભરીને નીચે હાથે હલવેથી પેણામાં સરખી ગેાળ રેડીને પછી એજ રીતે બીજા ત્રણ ચમચા ભરીને પેણામાં છુટી છુટી રેડવી, જેથી ચાર ફ્રીટર્સ થશે. પછી તુર્તજ ખીમામાંથી ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા અકેક ચમચેા લઇ ફ્રીટર્સની બેારદુપરની ફરતી કીનારી જરા ખાલી રાખી તેની ઉપર પાંથરીને સરખેા મુકી ઉપસેલેા રહે નહી માટે ચમચાથી જરા દાબીને સરખેા કીધા પછી થેાભીયા વગર જલદીથી તેની ઉપર પાછી ઇડાંની મેળવણી અકેક ચમચેા સફાઇથી બધે સરખી આવે અને કીનારીપરથી હેઠે જાય નહી તેમ મુકવી અને હેઠેનું પડ ફીકા બદામી રંગનું તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી નાના તવાથા યા ચમચથી

ચારે ફ્રીટર્સને ફેરવી નાખી બીજું પડ એવુજ તળાયને પાછું ફેરવું. જેમ તળાતાં ઘી ઓછું થયલું લાગેતો બીજે ચુલે જરા ઘીને બરાબર કકડાવીને અંદર તે રેડવું અને અવારનવાર ફ્રીટર્સને ફેરવ્યા કરી ઈંગારપરજ મજાહના કકરાં લાલ થાયને ઉતારી ગરમ ગરમ ખાવાં. એ ફ્રીટર્સ મજાહનાં લાગેછે.

ફ્રીટર્સ ગોસ્તનાં.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ०|, માખણ નવટાંક, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ર ઇડાંની સફેદી, કોલ્ડ ગોસ્ત તથા ઘી ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં કોલ્ડ ગોસ્ત અથવા મરઘી છાપેલુંછે તે મુજબનાં કોલ્ડ ગોસ્તના એકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. માખણને તાવીને તે તથા નીમકને આટામાં ભેળી અડધો પાશેર કુકું પાણી લઇ તેમાંથી જરા જરા કરી બધું આટામાં મેળવી જરાખી ગાંગડો રાખ્વો નહી અને ઇડાંની સફેદીને ખાવાના કાંટા વડે કઠણ કફ ચઢાવી છેલ્લે તે ભેળીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ગોસ્તના એકેક કટકાને મેળવણીમાં બરાબર બોળીને કઢાઇમાં છુટાં છુટાં મુકી ફીકાં લાલ ફ્રીટર્સ તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢવાં.

ફ્રીટર્સ ચોખાના આટાનાં.

મલમલનાં બારીક કપડાંથી ચાળેલો ચોખાનો આટો તોળેલો શેર ૧।, સોજું ઘી શેર ૫, સોજાં મોટાં નાળીયેર ૩, તાજાં ઇડાં ૬, સોજું ભેંસનું દુધ પાશેર ૧, વાટેલુ નીમક તોળો ૧॥.

નાળીયેરને ખમણી પોણો શેર થંડાં પાણીમાંથી તેમાં એક પાશેર જેટલું નામી ખુબ ચોળી ચોળી નીચવીને બધું દુધ કાઢી લઈ બાકી રહેલાં પાણીને એજ પ્રમાણે બે વખ્ત નાખી બધું દુધ કાઢી લઇને પછી કપડાંથી ગાળવુ. પછી સોજાં કલઇભરેલાં વાસણમાં ઇંડાં ભાંજી દોહવીને તેમાં નાળીયેરનુ દુધ તથા નીમક ભેળીને પછી આટાને બીજાં એવાંજ કલઇભરેલાં વાસણમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી નાળીયેરનું દુધ ચમચા વડે બરાબર ભેળીને સેજખી ઝીણો ગાંગડો

રાખવો નહી. ત્યારબાદ ઘણી મોટી કઢાઇમાં બધું ઘી નાખી ચુલે માટે બળતે મેલી ફ્રીટર્સનો સાંચો પણ ગરમ થવા માટે કઢાઈનાં ઘીમાં મુકી ડાંડાને કઢાઇની કીનારી ઉપર ટેકાવવો. બધી મેળવણીમાં કકડેલો સાંચો વારંવાર બોળાયાથી તે બંધાઇને ઘટ થાયછે અને તેમ થયાથી સાંચા ઉપર બરાબર વળગતી નથી. તેટલામાટે એક નાના ઉંડા કાંસીયામાં ખપતી ખપતી થોડી મેળવણી નાખ્યા કરવી અને તે ખપવા આવેને બીજી ઉમેરયા કરવી. કકડવા મુકેલું ઘી ખુબ કકડીને કઢાઈમાંથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ચુલામાં બળતું જરા ઓછું કરવું અને ટપેલા સાંચાનો હાથો પકડી ઉંચકીને કાંસીયામાંની મેળવણીમાં બોળવો. પણ સાંચાના ફુલની ઉપરની બોરડુની કીનારી બધેથી સરખી એક ચોખાપુર ખાલી રહે તેમ બોળવો. કારણ ઉપર સુધી બોળાયતો પછી ફ્રીટર્સ સાંચા ઉપરથી ઉતરી શકે નહી. સાંચાને મેળવણીમાં બોળીને તુર્તજ ઉચકી લેવો અને તેમાંથી ટીપાં ટપકે તેને કાંસીયામાંજ પડવા દેવાં. કાંકે એમ બધાં ટીપાં કઢાઇમાં એકઠાં થયાથી ઘી જલદી કાળું થઇ જાયછે. તોપણ બાકી રહેલાં થોડાં ટીપાં કઢાઇમાં પડેતો તે તળાયને માહે રાખવાં નહી પણ આંધરાંની ચમચથી કાઢી લેવાં. મેળવણીના કાંસીયામાં મુકયા પછી સાંચાને ઉંચકીને ઘીમાં મુકવો, પણ સાંચાની ઉપરથી ફ્રીટર્સ જલદી કાઢવું નહી, તેમ કીધાથી તેની ફરતી કીનારી સીધી ઉભી રહેશે નહી પણ પંથરાઇને ફ્રીટર્સ પોહોળું થઇ જશે, તેમજ વધુ વખત સાંચાની ઉપર વળગેલું રહીનેજ તળાઈ જશેતો તેમ થયાથી પછી સાંચાની ઉપરથી સરીને નીકળી પડશે નહી, તેટલામાટે એક મીનીટ થાયને સાંચાનો હાથો પકડીને હલકે હાથે જરા હલાવવો. તેમ કરતાં ફુલના આકારનું ફ્રીટર્સ સાંચા ઉપરથી નીકળી પડશે. પણ એમ નહી નીકળેતો પછી સાંચાના ડાંડાને કઢાઇની કીનારીની ઉપર જરા ઠોકવો અને ફ્રીટર્સ નીકળેકે તુર્તજ સાંચાને પાછો ટપવા માટે કઢાઇમાં મુકી બરાબર ગરમ થાયને એજ રીતે બધાં ફ્રીટર્સ બનાવવાં. પણ તેટલાં પેલાં પેણામાં તળાતાં ફ્રીટર્સ ઉપર ધ્યાંન રાખી તેનું હેઠેનું પડ લાલ થાયને નવા સુતારાની સળીથી ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને તેના ખાંચામાં સળી ભોકીને ઘીમાંથી કાઢીને કઢાઇની કીનારી આગલ જરા દાબી રાખી માહે પચેલું ઘી કાઢીને પછી એક સોજાં મોટાં બોપાં અથવા ચાળણીને એક તપેલી ઉપર મુકી તળાયલાં ફ્રીટર્સ તેમાં મુકવાં. ઉપલી રીતે

મેળવણીમાં કકડેલા સાંચાને વારંવાર મુકયાથી તે જરા ઘટ થઇ જાયછે અને બરાબર થતાં નથી. તેટલામાટે સાત આઠ ક્રીટર્સ તળાયને પેલાં એક પાશેર ભેંસનાં દુધમાંથી બે ચમચી જેટલું કાંસીયાની મેળવણીમાં બરાબર ભેળવું, વધારે નાખવું નહી. કારણકે વળી મેળવણી પતળી થઇ જાયતો સાંચા ઉપર બરાબર વળગે નહી અને કદાચ વળગે તોય ક્રીટર્સ સાંચા ઉપરથી ઉતરી શકશે નહી અને ચુંથાઇ જશે, તેમજ ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સાંચો કીનારીપરથી એક ચોખા પુર અધુરો રહેશે નહી અને ઉપર સુધી બધો આખોજ પુરઇ જશેતો પછી ક્રીટર્સ સાંચા ઉપરથી કદીબી નીકળી શકશે નહી, માટે કાંસીયાની મેળવણી ઘટ થાય ત્યારે જરા જરા ભેંસનું દુધ નાખી બરાબર કરતાં રહેવું અને એ બધું ધ્યાંનમાં રાખીને સંભાળથી ક્રીટર્સ બનાવવાં. નાળીયેરનું દુધ નાખેલાં ક્રીટર્સ મજાહનાં ચોપડાં લાગેછે, પણ એ દુધનાં પસંદ નહી હોયતો પછી નાળીયેરનાં દુધને બદલે એક શેર સોજું ભેંસનું દુધ મેળવણીમાં ભેળીને તેનાં ઉપલીજ રીતે ક્રીટર્સ કરવાં. પણ ઘટ થયલી મેળવણીને પાછી પતળી કરવા માટે પાછું ઉમેરવા સારૂં એક પાશેર ભેંસનું દુધ જુદું રાખવા લખેલું છે તેતો તે પ્રમાણે બીજું જુદુંજ રાખવું. બધું પાંચ શેર ઘી કાંઇ ખપતું નથી, એક શેરથી સવાશેર સુધીજ ખપેછે. કાચની ચપટ બુચની બરણીમાં ભરયાથી બીજે દીને પણ ક્રીટર્સ સારાં લાગેછે. એ ક્રીટર્સના સાંચાની આકૃતી પહેલાં પાનાં ઉપર આપેલીછે તે જોઇને કોઇપણ હુશીયાર લુહાડ બનાવી આપશે. તેના આખાં ફુલનો ઘેરાવો આઠ ઇંચનો અને લાકડાંનો હાથો તથા લોઢાંનો સળીયો બેઉ મળીને અગીયાર ઇચની લંબાઇ રાખવી. પણ ફુલને સળીયા સાથે જડી લેવું નહી. હેઠે ઉપર બેઉ બોરદુ ચાકી કરીને હીલતું રાખવું. એ ક્રીટર્સ કોલંબોમાં બનાવેછે અને ત્યાંનાં લોક એને કોકીસ કહેછે.

ક્રીટર્સ પીચ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૦ાા, માખણ તોળો ૧૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘી; દલેલી ખાંડ; દુધ તથા સારી જાતનાં સોજાં પાકાં પીચ એ ચારે ખપ મુજબ.

આટામાં નીમક તથા માખણ ભેળી થોડું દુધ કકડાવીને જરા જરા દુધ ભેળી આટાને ઘાડો કરવો. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં પીચ,

ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતમાં લખેલીછે તે મુજબ પીચને છોલી બબે કકડા કાપી ઠરીયેા કાઢી નાખી ઘી કકડાવી પીચના કકડાને આટાની મેળવણીમાં બેાળીને કકરાં તળી કાઢી જરાવાર પછી ઉપર પુરતી દલેલી ખાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટર્સ પાંઉનાં.

મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૦ા, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડાં ૨ ની સફેદી, દલેલી ખાંડ; ઘી; માખણ; દુધ; પાંઉના ગરની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી કાતરીઓ તથા રાજબરી યા બીજી કોઈપણ જાતની જામ એ બધું ખપ મુજબ.

પાંચ તેાળા માખણને ઘુંટી નરમ કરી નીમક નાખી માહે જરા જરા કરી બધેા આટેા ભેળી થેાડાં દુધને ગરમ કરી તે ખપતું ખપતું ભેળીને મેળવણી ઘાડી કરી ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે નાખીને ખુબ ઘુંટવું. પછી પાંઉની કાતરીઓને એક પડે માખણ લગાડી તેની ઉપર જામ ચેાપડી જામ લગાડેલી બેારદુથી બબે કાતરીઓને સાથે વળગાવી તેના ડાયમંડ યા બીજા આકારના સફાઇથી કકડા કાપવા અને પેણામાં ઘી નાખી બરાબર કકડાવી એ કકડાઓને આટાની મેળવણીમ બેાળીને ફીકાં લાલ તળીને આંધરાંની ચમચે કાઢી સેાજાં બ્લૉટીંગ પેપર ઉપર મુકી ઘી નીકળી જાયને ઉપર પુરતી ખાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટર્સ પાંઉનાં ૨ જાં.

પાંઉ ખમણવાની ખમણી (બ્રેડ ગ્રેટર) થી ખમણેલું પાંઉ દુધ ભરવાના પાશેરાથી ભરેલું પાશેર ૨, સેાજું દુધ શેર ૦ા, સેાજી ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦ા, માખણ તેાળા ૫, જાયફળ ૧ ખમણેલુ, તાજાં ઇંડાં ૬, બ્રૅન્ડી નાના ચમચા ૩, ઘી; દલેલી ખાંડ તથા મીલનેા પેહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધેાઇ કેારડી કરી તેની ઉપર જરા આટેા ભભરાવીને તેમાં ખરમેાટવી. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દેાહવવાં. દુધને કકરેા પાડી તેમાં ખમણેલાં પાંઉને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બરાબર મેળવીને તેમાં બાકીનેા બધેા સામાન ભેળી છેલ્લે થેાડી થેાડી કરી બધી દરાખ મેળવી જો મેળવણી નરમ હેાયતેા જરા

આટો ભેળીને ઘટ કરવી અને પેણામાં બરાબર ઘી કકડાવી તેમાં અકેક મોટો ચમચો ભરી મેળવણી છુટી છુટી મુકી ધીમી આંચે ફીકાં લાલ તળી આંધરાંની ચમચે કાઢીને ચાળણીમાં મુકવાં અને ઘી નીકળી જાયને ઉપર દળેલી ખાંડ ભભરાવવી. ગમેતો વાઇન સાથે એ ફ્રીટર્સ ખાવાં.

ફ્રીટર્સ ફ્રૅંચ.

ભાખરા ૨ જા બનાવવા આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલાછે તે પ્રમાણે સામાન તૈયાર કરી વણીને પડ કીધા પછી એક ઇંચના છથા ભાગ જેટલું પતળું વણી બારીક કીનારીનાં વાઇન ગ્લાસની કીનારી વડે તેની બીસ્કીટ કાપવી અને તેની વચમાં એક ચમચીભરી રાજબરી યા સ્ટ્રૉબરી જામ મુકવી અથવા આએ ચોપડીમાં પોળી દાળની તથા માવાની માનની ફરમાસુ છાપેલીછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સામાન ભેળેલો માવો એટલોજ મુકવો અને કીનારીની ઉપર પાણી લગાડી ઉપર બીજી બીસ્કીટ મુકી બેઉની કીનારી અકેક સાથે ચપટ વળગાવી મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવી તેમા ફીકાં બદામી રંગના કકરાં તળવાં. જો ખીમાનાં બનાવવાં હોયતો આએ ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનોછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મજાહનો તતરાવેલો પકાવી વેલાતી સૉસ ભેળીને ખાટો કરવો અને એજ ભાખરામાં મીઠાને બદલે ખારા બનાવવા લખેલાછે તે પ્રમાણે બનાવી પતળું વણી એમજ ગ્લાસ વડે બીસ્કીટ કાપી તેમાં એ ખીમો ભરી ઉપર બીજી બીસ્કીટ વળગાવીને એજ રીતે તળવાં.

ફ્રીટર્સ બદામનાં.

સોજી બદામની બીજ રતલ ૦।, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।।।, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલી એળચી તોળો ૦।। તથા જાયફળ તોળો ૦।, ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો; દળેલી ખાંડ તથા સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી જરા ગોલાબ નાખીને ઘણીજ બારીક પીસવી અને ઇડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બધું ભેળી ભજીયાંની મેળવણી જેવું ઘટ થાય તેટલો આટો મેળવી બરાબર એકરસ કરવું અને પેણામાં પુરતુ ઘી કકડાવી તેમાં અકેક નાનો ચમચો ભરીને મેળવણીને છુટી છુટી મુકી ધીમી આચે બેઉ પડ ફીકાં લાલ તળી આંધરાંની ચમચે કાઢી ચાળણીમાં મુકવાં અને જરાવાર પછી ઉપર ઘણી પુરતી ખાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટર્સ રવાનાં.

મીલનો પહેલાં નંબરનો સોજો ઝીણો સફેદ રવો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, માખણ નવટાંક, સોજું દુધ શેર ૧॥, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦I, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૫, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, ઘી ખપ મુજબ.

બદામ પસ્તાંને છોલીને બારીક છુંદવું અથવા પીસ્વું. ઇંડાંની દાળને ખાવાનાં કાંટાથી દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી રવામાં જરા જરા કરીને બધું દુધ મેળવી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી ઘણું કઠણ થાયને ઉતારી થંડું પડેને બધો સામાન એમાં એકેક પછી ભેળી છેલ્લે સફેદી મેળવવી અને કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડાવી મેળવણીના નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી તેને દાબીને જરા ચપટા કરી ધીમી આંચે લાલ તળવાં ગમેતો મેળવણીની અંદર ખાંડ નાખવી નહી, પણ તેનો જુદો ઘાડો શીરો કરી તેમાં એક લીંબુનો રસ ભેળી ફ્રીટર્સ તળાય પછી તેની ઉપર શીરો રેડવો. ગમેતો કોઇપણ જાતના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તોળા ૫ ને મેળવણીમાં ભેળીને ફ્રીટર્સ બનાવવાં.

ફ્રીટર્સ સપરચનનાં.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, સારી જાતનાં રવાદાર સપરચનને છોલી અંદરનો ગાંઠ કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહે તેનો ઘણોજ બારીક ભુકો કાપેલો તોળેલો શેર ૦॥, સોજી ખાંડ શેર ૦I, માખણ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, તાજાં ઇંડાં ૨, સોજું દુધ પાશેર ૧, ખમીર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ઘી તથા સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી કોડીનાં મોટાં બોલમાં નાખી તેમાં ખમીર તથા દુધ બરાબર મેળવીને ઉંફવાળી જગ્યામાં સાત આઠ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી તેમાં બાકીનો બધો સામાન સારીકાની ભેળીને નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી હથેલીપર પુરતો સાટો નાખીને વચમાંથી ૦I ઇંચ જેટલાં ઉપસેલાં અને કીનારીપરથી ઘણાંજ પતળાં પેંડાના આકારનાં ફ્રીટર્સ થાપી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડાવી ધીમે બળતે લાલ તળી કોઇપણ જાતની જામ, મીઠો સૅાસ, લીંબુનો રસ, ખાંડ અથવા માખણ સાથે ખાવાં.

ફ્રીટર્સ સેહેલાં.

સોજી ખાંડ શેર ૦॥, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।, માલનો પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો તથા બદામની બીજ દરેક તોળા ૫, સોજું દુધ પાશેર ૧॥, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૮, છુંદેલી એળચી તોળો ૦। તથા જાયફળ વાલ ૫ (બેઆંની ભાર), ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરી નાની તપેલીમાં ગાળી તેમાં ઍસૅન્સ ભેળવું. આટા તથા રવાને ચાળી તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ઘી ભેળી સેજબી ગાંગડો રહે નહી તેમ તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને પછી બદામ, એળચી તથા જાયફળ ભેળવુ. ત્યારબાદ કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે મુકી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં અકેક ચમચી ભરી મેળવણીને છેટે છેટે રેડવી અને એક પડ લાલ થાયને ફેરવી બીજું એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને શીરામાં મુકી શીરો પીયેને કાઢવાં. એ ફ્રીટર્સ બનાવવાને સેહેલ પડછે અને સારાં લાગેછે.

ફ્રુટ ક્રીમ.

સોજું દુધ તથા ક્રીમ ભરેલું દરેક શેર ૦॥, ખાંડ; સોજાં મોટાં પાકાં તાજાં અંજીર તથા સોજાં મોટાં પાકાં પીચ દરેક રતલ ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૨ ની કઠણ કફ ચઢાવેલી સફેદી.

અંજીર તથા પીચને છોલી પીચમાંથી ઠળીયા કાઢી નાખી એ બેઉને ઘણુંજ બારીક કાપવુ. દુધને એક કકરો પાડી મલાઇ બંધાય નહી માટે થંડું થાય ત્યાંસુધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો. પછી બધા સામાનને સારીકાની ભેળવી એકરસ કરી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને આઇસમાં જમાવવું.

ફ્રુટ તથા તરકારી પ્રીજર્વ કેમ કરવું.

ફ્રુટ તથા તરકારીને ઝાડ ઉપરથી તોડી તરકારીને તુર્તજ પત્રાંના સાફ દાબડાઓમાં એમજ ભરવી, પણ ફ્રુટને સોજા રૂની સાથે દાબડાઓમાં મુકીને પછી દાબડાઓને રાજમ લગાડીને પૅક કરવા. ત્યારબાદ એ દાબડાઓનાં મથાળાં ઉપર એક બારીક છેડ પાડી ત્રાંબાનાં વાસણમાં

પાણી ભરીને તેમાં ફ્રુટ યા તરકારીના દબાઓ મુકવા. પણ પેલા છેડમાંથી દબામાં પાણી ભરાય નહી તેટલું ઓછું રાખવુ. તે પછી વાસણને ધીમી આંચે બે કલાક રાખ્યાપછી દબાઓ ઉપરના પેલા છેડને કલઈ લગાડીને બંધ કરી લઈને પછી પાણીમાંથી કાઢવા. જેમ કીધાથી દબાઓમાં ઑકસીજન લાગુ થયાથી તેમાંની વસ્તુ બીગડયા વગર લાંબા દીવસ રહી શકશે.

ફ્રુટ પુડીંગ.

સોજી પાકી ઓબરી રતલ ૧।।, સફેદ પાંઉના ગરની ૦। ઈંચ કરતાં પણ પતળી કાપેલી કાતળીઓ રતલ ૦।।, સોજી ખાંડ રતલ ૧।। ને તોળા ૮, સોજું દુધ શેર ૧।।, તાજાં ઇંડા ૩, બ્રાઉન ઍન્ડ પૉલસનનો કૉર્નફ્લૉઅર તોળો ૧।।, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, માખણ ખપ મુજબ.

ઓબરીનાં ડીચકાં કાઢી સોજી ધોવી અને દોઢ રતલ ખાંડમાં એક પાશેર જેટલું પાણી રેડી પીગળાવી ગાળી તદન કલઈભરેલાં વાસણમાં ચુલે મુકી ચાસવાળો શીરો થાયને અંદર ઓબરી નાખી જરા ચાસવાળા શીરા સાથનો મુરબ્બો થાયને ઉતારવો. ઘણો ટાઇટ કરવો નહી. પછી એ બધું તથા પાંઉ સમાય તેટલા ઉંડા બોલને પુરતું માખણ ચોપડાને પછી પાંઉની કાતરીઓને સફાઇથી બોલને અથડાવીને મુકવી અને તેની અંદર હેઠે શીરા સાથે મુરબ્બાનું એક પડ મુકી તેની ઉપર પાંઉનું મુકી એ રીતે આખું બોલ ભરી છેક ઉપર પાંઉનું પડ કરવુ. ત્યારબાદ એ બોલની અંદર બેસ્તી આવે તેવી એક રકાબી યા છાલકી સૉસરને પુડીંગની ઉપર ઉલટી મુકી તેની ઉપર છ સાત રતલનો વજન મેલી ચારેક કલાક સુધી પુડીંગ દાબી રાખવું. તેટલાં જરા દુધમાં કૉર્નફ્લૉઅરને કાળવીને પછી માહે બધું દુધ મેળવી બાકીની આઠ તોળા ખાંડ નાખી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તે ભેળી ચુલે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી જરા ધાડું જેવું થાયને ઉતારી થંડું પડેને ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ભેળી ગમેતો આઇસમાં એ દુધપાક થંડો કરવો, તેથી વધારે સારો લાગશે. પછી પુડીંગને દાબવાને ચાર કલાક થાયને ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી છરીવડે પુડીંગને બોલથી અળગું કરી ઉંડાં પુડીંગ દીશમાં ઉલટાવીને આખું કાઢી તેની ઉપર થોડો થોડો કરી દુધપાક પચાવીને રેડવો અને છેલ્લે જે બાકી રહે તેને દીશમાં

નાખવો. સ્ટ્રોબરીને બદલે સોજાં પાકાં લાલ પીચ અથવા અંજીરને છોલી પીચના ઠરીયા કાઢવા અને એ બેમાંનું જે હોયતે રતલ ૧।। લઇને તેનો ઉપર મુજબ મુરબ્બો કરવો પણ પીચમાં બનાવતી વેળા માહે ઠરીયા પાછા નાખી તૈયાર થાયને અંદરથી કાઢી નાખવા. તાજાં પાંઉની પતળી કાતરી બરાબર કપાતી નથી માટે એક દીવસનું વાસી પેટીનું પાંઉ લેવુ. એ પૂડીંગ મજાહનું લાગેછે.

ફ્રુટ સૅલૅડ.

તાજી રાજબરી, સ્ટ્રોબરી, સોજાં પાકાં છોલેલાં અંજીરના કકડા, છોલીને ઠરીયા કાઢેલા લાલ પીચના કકડા, છોલી ઠરીયા કાઢીને બબે કકડા કાપેલાં ગ્રીન ગેજ, છોલીને આંખ કાપી કાઢીને ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપીને પછી તેના કકડા કાપેલું અનેનાસ, છોલીને ઠરીયા કાઢેલી તાજી કાળી અથવા લીલી દરાખ, મીઠા સંત્રાનો, સોજાં પપેનાસનો તથા મોસંબીનો ગર એ સઘળાંમાંથી જેટલી જાત મલે તે સરખે વજને બધું મળી બે રતલ લઇને ભેળવુ અને જાડી છુંદેલી લોફ શુગર અથવા સોજી શાકરીયા ખાંડને તેની સાથે પડેપડ નાખીને એ ફ્રુટને બીલોરનાં સૅલૅડ બોલ યા બીલોરનાં ઉડાં દીશમાં ભરીને બે કલાક રાખ્યા બાદ તેની ઉપર શૅરી એક વાઇન ગ્લાસ, બ્રૅંડી અડધું વાઇન ગ્લાસ તથા નોઇયો એક લીકર ગ્લાસ તથા છોલેલી બદામની ઘણીજ બારીક કાગજ જેવી સ્લાઇસ પાંચ તોળા નાખી બીજો એક કલાક રાખ્યા બાદ સ્પંજકેકની સ્લાઇસને ભઠ્ઠીમાં ભુંજીને કકરી કરી તે તથા વીહીપ્ડ ક્રીમ સાથે ખાવું અથવા અમથું ખાવુ. દારૂ પસંદ નહી હોયતો ઓછો નાખવો અથવા તેને બદલે ઘણો સોજો ગોલાબ થોડો નાખવો. શોખ હોયતો સારી જાતનાં પાકાં કેળાંને છોલી ઘણાંજ બારીક વેફર કાપીને તે પણ ફ્રુટ ભેગું નાખવું. ફ્રુટ ભરેલાં બોલને આઇસમાં મુકી થંડું કીધાથી વધારે સારૂં લાગશે.

ફ્રુમેટી.

છરીને છલાં કાઢેલા સોજા ઘઉં તથા મોટી સુકી કાળી દરાખ દરેક રતલ ०।।, ખાંડ શેર ૧।।, કરંટ દરાખ રતલ ०।।, સોજું દુધ શેર ૨, બારીક છુંદેલું જાયફળ તોળો ૧.

મોટી દરાખના ઠરીયા કાઢી એ તથા કરંટને સોજી ધોઇને કોરડી કરવી. ઘઉંને મોટાં તપેલાંમાં પુરતાં પાણીમાં ઢાંકીને ચુલે ધીમે

બળતે મુકવા અને ચરીને નરમ થાયને અંદર રહેલું પાણી કાઢી નાખી બાકીનો સામાન ભેળી પાછું ધીમે બળતે મેલી અવારનવાર ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારી છેલ્લે જાયફળ ભેળીને દીશમાં કાઢવું.

ફ્રૅંચ રોલ.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં દીનર અથવા બ્રેકફાસ્ટ રોલ છાપેલાંછે તેટલોજ બધો સામાન લઇ તેજ રીતે તૈયાર કરવો, પણ તેના કરતાં એ આટાને કઠણ બાંધવો. પછી તેના આઠ ભાગ કરીને તેના લંબાચા ગોળ જાદા વીટા જેવાં રોલ કરવાં અથવા અડધી ઇંચ જાદાં થાપીને તેને વીટાળીને વીટો કરીને રોલ બનાવવાં. ત્યારબાદ એ રોલને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર ત્રણ ઇંચને અંતરે બધાં મુકી દીનર રોલમાં લખ્યા પ્રમાણે ખમીર ચઢવા રાખ્યા પછી ભઠ્ઠીમા મુકી ભુંજાઇને તૈયાર થવા આવેને તાજાં ઇડાંને દોહવી રોલની ઉપર ચોપડીને પછી પાછાં ભઠ્ઠીમાં મુકી તૈયાર થાયને કાઢવાં.

ફ્રૅચ રોલપર ઇડાં.

ફ્રૅંચ રોલ પદરખાનામાં તૈયાર બનાવેલાં મલેછે તેવાં પણ સોદા વૉટરનાં તંબ્લરનાં જેટલુંજ મોટું ખાસ કરાવીને એક રોલ લેવું અને તેની અડધી ઇંચ જાદી પાંચ સ્લાઇસ કાપી તે દરેકની વચમાંનું જરા પાંઉ કોતરીને દોઢીયાંના જેટલો સરખો ગોળ ગાળો કરવો. પછી એ કાતરીઓને ઘીમાં શીકી લાલ તળી સફેદ કોરાં કાગજ ઉપર મુકવી. ત્યારબાદ એક તદન સપાટ ખાંચા વગરનાં તળીયાંની ત્રાંબાની તદન કલઇભરેલી થાળીમાં એ કાતરીઓને ગોઠવીને મુકી દરેકના ગાળામાં અકેક તાજું ઇડું ભાંજી તેની ઉપર જરા નીમક ભભરાવી તેની ઉપર જરા માખણ યા ક્રીમ મુકવી અને કાતરીઓની હેઠેથી ઇડું નીકળી નહી પડે તેમ સંભાળથી હલાવ્યા વગર થાળીને ઉંચકીને ભઠ્ઠીમાં મુકવી અથવા ચુલા ઉપર મુકીને થાળીની ઉપર બીજું ઢાંકણ ઢાંકવું અને તેની ઉપર તેમજ થાળીની હેઠે છુટા છુટા ઇંગાર મુકી સફેદી બંધાયને કાઢી ગરમ ગરમ ખાવાં. ગમેતો મજાહનો ખાટો તીખો સુકો પકાવેલો ખીમો અથવા મસાલાની યા ખારી સુકી રાંધેલી ઝીણી ચણીયા બોટીને કાતરીઓને થાળીમાં મુક્યા પછી તેની કીનારી ઉપર ફરતું પતળું જેવું પડ મુકીને પછી વચમાંના ગાળામાં ઇડાં ભાંજીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ભઠ્ઠીમાં યા ચુલા ઉપર બનાવવાં.

ફલુમરી ઘઉંના.

સોજા ખાંડવા ઘઉં રતલ ૦ાા, ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક શેર ૧, સોજું દુધ શેર ૨, તાજાં ઇડાં ૪ ની દાળ, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ા.

ઘઉંને ચુંટી સોજા ધોઇ હથેલીથી ઘસી બધાં છલાંને ઉફણીને કાઢી નાખી માટીનું સોજું વાસણ હોયતો તેમાં અને તે નહી હોયતો તદન કલઇભરેલી મોટી તપેલીમાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલી પાણી સુકાયતો બીજું ગરમ રેડયા કરી તદન નરમ ચેરવી માહે પાણી હોયતે કાઢી નાખી સુકા કરી તેમાં પોણાબેશેર દુધ, ખાંડ તથા દરાખ ભેળી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવીને બાકી રહેલાં દુધમાં મેળવીને તે ભેળીને પાછું ચુલે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ નાખવું. મીઠાસ ઓછો લાગેતો બીજી છુંદેલી ખાંડ નાખવી. ગમેતો ટેસ્ટ મુજબ સોજો ગોલાબ પણ નાખવો, તેમજ દરાખ પસંદ નહી હોયતો ઓછી નાખવી.

ફલુમરી ચીનાઇ સફેદ ઘાસની.

ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળા ૭, ખાંડ શેર ૦ાા, સોજું દુધ શેર ૧, ચીનાઇ ઝુડીનું સફેદ ઘાસ તોળો ૧, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧.

ઘાસને સોજું ધોઈ એક શેર પાણી સાથે ધીમે બળતે મુકી ઘાસ પીગળેને ગરમ રાખવા ઈંગારે મેળવું. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી આટામાં જરા જરા કરી બરાબર ભેળવી સૅજખી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ધગધગતે ઇંગારે ઘુંટી બરાબર કકડેને ઘાસ ભેળી ઘુંટયા કરી કઠણ થાયને ઉતારી વૅનીલા તથા ગોલાબ ભેળવી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બંધાયને કાઢવું. ગમેતો આઇસમાં થંડું કરવું.

ફલુમરી ચોખાના આટાની.

ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦ા, ખાંડ શેર ૦ાા, સોજું દુધ શેર ૦ાા, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ.

થોડાં દુધમાં આટાને બરાબર મેળવવો અને બાકીનાં દુધને કકરો પાડીને એ આટામાં જરા જરા કરી બધું મેળવી ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી કઠણ થાયને કાઢીને કોઇપણ જાતનું પતળું કસ્ટર અથવા ક્રીમને ઉપર રેડવું. ગમેતો મેળવણી ઘટ થયા પછી માહે ટેસ્ટ મુજબ થોડો સોજો ગોલાબ ભેળવો.

ફલુમરી ચોખાના આટાની ૨ જી.

ખાંડ શેર ૦ll, ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦l, સોજું દુધ શેર ૧, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૫, સોજું ઝીણું આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧ll, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ખાંડ તથા આઇસીનગ્લાસ નાખી ઈંગારે મુકી અવારનવાર માહે ચમચો ફેરવવો અને આઇસીનગ્લાસ તદન પીગળે અને કઠણ થાયને ઉતારી ઍસૅન્સ તથા બ્રૅંડી ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમા એ મેળવણીને અડધી ભરવી અને બાકીની અડધીમાં રંગ આઇસક્રીમનો લખેલાછે તે ભેળી મેળવણી રંગીન કરીને તાપ આગલ ગરમ રાખવી અને મોલ્ડમાં ભરેલી સફેદ મેળવણી બંધાયને તેની ઉપર એ રંગીન રેડીને થંડાં પાણીમાં મુકવું અને ગમેતો આઇસમાં મુકવું. પછી બંધાયને મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બોળીને તુર્તજ કાઢી લઇને પછી મોલ્ડમાંથી કાઢવુ.

ફલુમરી ફ્રૅંચ.

કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦ll, સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨ll, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧ll, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨.

તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં ક્રીમ તથા આઇસીનગ્લાસ નાખી ઈંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું અને બધું બરાબર પીગળેને ખાંડ મેળવીને ઉતારી ઍસૅન્સ તથા ગોલાબ ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બંધાયને કાઢવું. આઇસમાં થંડું કરીને પછી મોલ્ડમાથી કાઢેલું વધારે સારૂં લાગશે. ગોલાબને બદલે ગમેતો વૅનીલામાં ગોલાબનાં અસૅન્સનાં પાંચ ટીપાં ભેળીને તે નાખવું.

ફાકી ઝાડો બંધ કરવાની.

એળચી તોળો ૦॥, નાનું જાયફળ ૦, વરીયાલી; ખસખસ તથા ચીનાઈ શાકર દરેક નવટાંક, દાડમની સુકી છાલ; સુંઠ તથા ધાંણા દરેક તોળો ૦.

એળચીને છલટાં સાથે ઠીકરાં ઉપર આખીજ કાળી જેવી ભુંજી બારીક આટા જેવી છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવી, તેમજ બીજો બધો સામાન પણ એજ રીતે જુદો જુદો ભુંજી ગરમ ગરમનેજ છુંદીને ચાળવો, પણ ખસખસને છુંદવી પણ ચાળવી નહી. શાકરને પણ બારીક છુંદીને ચાળવી. પછી બધો સામાન ભેળીને કાચના બુચની પોહોળાં મોઢાંની સીસીમાં ભરી મુકી બપોરનાં તથા રાતનાં ભોજન લીધા પછી એકેક ચમચી ભરીને એ ફાકી ખાવી. એનો ટેસ્ટ સારો લાગેછે અને ચાલુ ઝાડો તથા મરડાને પણ ફાયદો થાયછે. માગુસ્તાંનની સુકી છાલ હોયતો તેપણ તોળો ૦ ને ઉપર મુજબ ભુંજી છુંદીને બીજા સામાનમાં ભેળવી.

ફાકી મરડાની ઇંદરજવની.

થોડાં સોજાં ઇંદરજવને સાફ કરી ઠીકરાં ઉપર ઈંગારે મુકવાં અને સફેદ કોરાં કાગજનો ડુચો કરી તે વડે ફેરવ ફેરવ કરી જરા સેકાયને ઉતારીને એક રકાબીમાં કાઢી બેઉ હાથની હથેલી વડે ચોળીને છલાં નીકળે તેને ઉફણીને બધાં કાઢી નાખી સોજી ખલમાં આટા જેવાં બારીક છુંદવાં અને સખત મરડો થયલો હોય યા ઝાડામાં લોહી પડતું હોય ત્યારે દીવસમાં બેથી ત્રણ વખત એ છુંદેલાં ઇંદરજવ એક ચમચી લઇ તેમાં છુંદેલી ચીનાઇ શાકર બે ચમચી મેળવીને તે ફાકીને ઉપરથી થંડું પાણી પીવું. એ ફાકીથી બે ત્રણ દીવસમાંજ ફાયદો થાયછે.

ફાલુડો.

સોજું ભેળ વગરનું સુકવેલું ઘઉંનું દુધ અથવા Brown and Polson's કૉર્નફ્લૉઅર એ બેમાંથી જે તે એક ચીજ તોળા ૭, સોજી ખાંડ શેર ૦, વેલાતી નહી પણ ગામઠી બનાવેલુંખી રાજબરી સીરપના જેવું લાલ રંગનું આવેછે તેવું નહી પણ શાકરના શીરાના જેવા રંગનું હોયછે તેવું ઘણું સોજું ગોલાબનું ગામઠી શરબટ પાઇંટ ૧॥, સબજાનાં (તુકમરીનાં) ચુંટેલાં બીયાં તોળો ૧.

કકડાવી થંડું કરી ગાળીને ભરેલું દોઢ શેર એટલે દોઢ બાટલી પાણી લઇ તેને સોજી કલઇભરેલી ઉભા ઘાટની સાંકડી પણ ઉંડી તપેલીમાં રેડી તેમાં એક પાઇંટ શરબટ ભેળી ચાખી જોવું અને પીવાય તેવું મીઠું થયલું હોયતો બીજું શરબટ ભેળીને વધારે મીઠું કરવું. કારણ ફાલુડામાં આઇસ નાખ્યાથી પછી મીઠાસ ઓછો થાયછે. તે પછી તેમાં સબજાનાં બીયાં ભેળીને ઢાંકી રાખ્વું. ત્યારબાદ ઘઉંનાં દુધનો ફાલુડો બનાવવો હોયતો તેને બે શેર થંડાં પાણી સાથે કલઇવાળી તપેલીમાં બરાબર મેળવી તેમાં ખાંડ પીગળાવી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હેઠે લાગે નહી માટે કલઇભરેલી હલકી કરછીથી ઘુંટયા કરવું અને સેજ ઢીલું જેવુ થાયને ઉતારવું. કારણ કઠણ કીધાથી બોયાંમાંથી તેનાં બીયાં પાડવાની મેહનત પડેછે અને વળી તે બીયાં લાંબાં અને પતળાં થાયછે અને સેજ ઢીલું રાખ્યાથી તેનાં બીયાં મજાહનાં જાદાં અને ઠુમકાં પડેછે. માટે ઉપર મુજબ સેજ ઢીલું ઉતારયા પછી તેમાંની બધી વરાળ ઉડી જરા ગરમજ હોય ત્યારે પેલી શરબટ ભેળેલી તપેલીમાં બેસી જઇને હેઠે પાણીને અથડે તેટલું નાનું નહી પણ કાંથાની ઉપર બોયાંનો હેઠનો ભાગ બેસ્તો રહે તેવું એક મોટાં આંધરાંનું કલઇભરેલું બોયું મુકીને તેમાં જરા ગરમ ઘઉંનું દુધ બધું એકઠું નાખ્વુ અને કરછીનો હેઠનો ગોળ ભાગ તેની ઉપર ઘણો જલદી જલદી ગોળને ગોળ ફરતો ઘસ્વો. જેમ કરતાં દુધનાં બધાં મજાહનાં જાદાં અને ઠુમકાં સફેદ બીયાં તપેલાંની અંદર એકઠાં થશે અને તે ઠરીને કઠણ થશે. એ રીતે બધાં બીયાં પડે પછી બોયું કાઢી લેવું અને થોડો વખ્ત ઠરવા દીધા પછી એક રતલ આઇસને ધોઈ મોટા કટકા કરી માહે નાખ્વી તે પીગળીને ફાલુડો થંડો થાયને પીવો. કૉર્નફ્લૉઅરનો ફાલુડો જરવાને ઘણો હલકોછે માટે તે બનાવવો હોયતો એક બોલમાં કૉર્નફ્લૉઅર નાખી દોઢ પાશેર થંડાં પાણીને જરા જરા કરી બધું તેમાં ચમચાથી મેળવીને પછી એક શેર બીજાં થંડાં પાણીમાં ઉપર લખેલી પાશેર ખાંડ પીગળાવી સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં અડધો પાશેર ભેંસનું સોજું દુધ રેડી ઢાંકીને બળતે મુકવું અને તેમાં કકરો પડવા માંડે ત્યારે ભીનવેલો કૉર્નફ્લૉઅર જે હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછો બરાબર મેળવવો તેટલાં તપેલીમાં બરાબર કકરો પડેને ઉતારીને તેમાં ઝીણી ધારે કૉર્નફ્લૉઅર રેડતાં જઇને જરા ઘુંટયા પછી પાછું ચુલે મેલી ઘુંટયા કરી ઉપર ઘઉંનું દુધ રાંધવા લખ્યુંછે

તેટલુંજ ઢીલું કરીને ઉતારી તેજ પ્રમાણે જરા ગરમ હોય ત્યારે ઘઉંના દુધને બદલે શરબટ ભેળેલાં પાણીમાં એનાં બીયાં પાડી ફાલુડો થંડો કરીને પીવો. ગોલાબનું શરબટ નહી હોયતો પછી ઘણો સોજો ગોલાબ દોઢ પાશેર લઇ તેમાં સોજી શાકરયા ખાંડ ૧॥। શેર પીગળાવી ચુલે બળતે મુકી તેમાં બરાબર કકરા પડેને ઉતારી ઉપર મેલ હોય તે ચમચાથી કાઢી નાખીને શરબટનો ફાલુડો બનાવવા માટે તપેલીમાં પાણી રેડવા ઉપર લખેલુંછે તેટલુંજ પાણી રેડી સબજાનાં બીયાં પહેલથી ભેળી રાખ્યા પછી એ શીરાને કપડાંથી ગાળી તેમાં મેળવીને પછી ઉપર મુજબ ઘઉંનું દુધ અથવા કૉર્નફ્લૉઅર રાંધીને તેનાં એમાં બીયાં પાડીને ફાલુડો કરવો. ગોલાબ વધારે નહી હોયતો પછી એક પાશેર પાણીમાં પોણાબે શેર ખાંડ ભેળી ચુલે મેલવું અને બધી ખાંડ બરાબર પીગળે તેટલાં અવારનવાર અંદર ચમચો ફેરવવો અને તે પછી બરાબર કકરો પાડી ઉપર મેલ આવે તેને ચમચાથી કાઢી શીરો મજાહનો નીતરો ઘાડો થાયને ઉપર મુજબ તપેલીમાં દોઢ શેર પાણીમાં સબજાનાં બીયાંને પહેલે ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં એ શીરો ગાળીને ભેળીયા બાદ એમાં રાંધેલાં દુધ અથવા કૉર્નફ્લૉઅરનાં બીયાં પાડી ઠરીને થંડું થાયને ઘણો સોજો ગોલાબ ચારથી પાંચ નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ભેળીને આઇસ નાખવું. એટલો ગોલાબ પણ નહીજ હોયતો પછી ફાલુડો તૈયાર કીધા પછી તેમાંથી બે ત્રણ ચમચા જેટલું પાણી કાઢી તેમાં બીજા કોઇ મેકરનું નહી પણ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું ઍસૅન્સ ઑવ રોજ઼ ફકત પાંચ છ ટીપાંજ નાખીને તેને ફાલુડામાં મેળવ્યા પછી આઇસ નાખવું. પણ એનો ગોલાબના જેવો બરાબર ટેસ્ટ થાય નહી તોજ બીજાં બે ત્રણ ટીપાં ઍસૅન્સ વધારે નાખવું. સબજાનાં બીયાં ઘણાં ઝીણાં આવેછે તેવાં નહી પણ મોટાં હોયછે તે લેવાં.

ફાલુડો દુધમાં.

સોજાં બે શેર ભેંસનાં દુધમાં પાશેર સોજી ખાંડ પીગળાવી ગાળી ચુલે બળતે મુકી તેમાંથી લગભગ પોણાશેર જેટલું બાળીને સવાશેર જેટલું રાખીને ઉતારવું અને થંડું થાયને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા ત્રણ ચાર ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળવું. પછી ઉપર ફાલુડામાં લખ્યુંછે તે મુજબ તેટલાંજ સબજાનાં બીયાંને ચુંટીને

એક પાશેર થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવાં અને તેમાંજ લખેલી રીતે ઘઉંનું દુધ અથવા કૉર્નફ્લૉઅરને રાંધી તેવાંજ સોજાં ગાળેલાં થંડાં પાણીમાં તેજ રીતે બેાયાંમાંથી બીયાં પાડીને પછી બીજાં ઘણાં ઝીણાં આંધરાંનાં બેાયાં અથવા ચાળણીમાં પાણી સાથેજ નાખીને માહેનું બધું પાણી ગાળીને કાઢી નાખી અમથાં સફેદ બીયાંજ રાખવાં અને પેલાં બાળેલાં દુધમાં પહેલે ભીનવેલાં સબજાનાં બીયાં ભેળી એક રતલ આઇસનેા ભુકેા કરી તે નાખી એ રાધેલાં દુધનાં યા કૉર્નફ્લૉઅરનાં બીયાં ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે ભેળવાં. એ ફાલુડેા વધારે સારેા લાગેછે. જો ફાલુડેા રંગીન કરવેા હેાયતેા ઉપર દુધને બાળવા લખ્યુંછે તેમ બાળી થંડું થાયને રંગ આઇસક્રીમનેા લખેલાછે તે થેાડેા તેમાં બરાબર મેળવી મજાહના આઇસક્રીમના જેવા રંગનું કરવું અથવા એ બાળેલું દુધ સફેદજ રાખી ઘઉંનું દુધ અથવા કૉર્નફ્લૉઅરને રાંધીને ઉતારયા પછી તેમાં એ રંગ થેાડેા નાખી બરાબર મેળવી આઇસક્રીમના ઘેરા રંગનું કરીને પછી તેનાં બીયાં પાડવાં.

ફીરની.

રંગુનનેા હલવેા નામના ચેાખા આવેછે તે તેાળા ૪, સેાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦ા, ઘણેા સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૨.

ચેાખાને ચુંટી સેાજા ધેાઇ થંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢીને તદન સાફ પાતા ઉપર ઘણાજ બારીક મેસ જેવા પીસ્વા. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં પીસેલા ચેાખાને બરાબર મેળવી ચુલે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી ઘણું કઠણ થાયને ઉતારી ગેાલાબ ભેળી રકાબીઓમાં રેડી બંધાયને ખાવું. મરજી પડેતેા બાર પંદર મીઠી બદામને છેાલી કાગજ જેવી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધેાઇને રકાબીમાં ફીરની રેડયા પછી ઉપર ભભરાવવી.

ફુલકાં.

ઘરનેા દલી ચાળીને થુલું તથા જાદેા રવેા કાઢી નાખ્યા પછી રહેલેા ઘઉંનેા આટેા અડધેા રતલ લેવેા અને તેમાં બે તેાળા ઘી મેળવી અડધા તેાળા નીમકને અડધા પાશેર થંડાં પાણીમાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને આટામાં ભેળી ઘટે તેટલું બીજું થંડું પાણી નાખીને સેાજ

પોચો જેવો આટો બાંધી ખુબતરેહ ગુંદીને એક કલાક ઢાંકી રાખવો. પણ તે પછી એ બાંધેલા આટાની સપાટીપર પોપડી બંધાયછે અને તે અંદર રહેછે તો પછી રોટલી વણવામાં અડચણ થાયછે અને સફાઇદાર ઘણી પતળી વણાતી નથી તેમજ ભુંજાતાં આખી ફુલતી પણ નથી. તેટલામાટે ફરી પાછો સારીકાની મસળીને પેલી પોપડી બરાબર ભાંજીને આટો સફાઇવાળો કીધા પછી તેના બારથી ચૌદ ગોળા કરી બીજા ચોખાના યા ઘઉંના આટાના સાટામાં રોળવા. ત્યારબાદ ગોળ પાતળાની ઉપર સાટો નાખીને તેની ઉપર ઘણીજ પતળી કાગજ જેવી મજાહની સરખી ગોળ રોટલી વેળણથી વણવી અને ચુલાની પાશે રાખમાં થોડા ઈંગારને પાંથરીને સરખા મેલીને પછી ચુલાપર સોજાં ઠીકરાને બળતે મુકી તે બરાબર ટપેને ધોતાં કપડાંના નાના ટુકડાનો ડુચો કરી તેને જરા ઘીમાં બોળી તે વડે ઠીકરાંને ઘસીને નુછવુ, તેથી ઠીકરાંપર રોટલી વળગતી નથી. તે પછી તેપર રોટલી નાખવી અને એ પડને વધુ વખત રાખીને ભુંજવું નહી પણ નાખતાં વાર જરા વારમાંજ તુર્ત તવાથાથી ફેરવી નાખી બીજું પડ બરાબર ભુંજાયને કાઢીને પેલા પાંથરેલા ઈંગારની ઉપર પેલું સેજ ભુજાયલું પડ લાગે તેમ મુકવું, તેમ મુકયાથી જરા વારમાંજ આખી રોટલી ફુલી જશે. તે પછી એ પડને વધુ વખત સેકવું નહી, કારણ તેથી ડાજી જશે માટે તુર્ત કાઢી લઇ તેનાં એક પડની ઉપર જરા ઘી ચોપડીને વાળીયા વગર એમજ ધોતાં કપડાંમાં આખી રોટલી મુકીને વીટાળી લઇ એ રીતે બીજી બધી રોટલી બનાવી ભુંજી ઘી લગાડીને એકેકપર ચોડ કરીને મુકવી.

બટક કૉર્નફ્લૉઅરનાં બનાવેલાં.

ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ બનાવવા આએ ચોપડીમાં છાપેલુછે તે પ્રમાણે એક નાળીયેરનું બનાવવું. પણ એમાં સફેદ ખમણ શોભશે નહી તેટલામાટે એમાં સોજી બનારસી મેદા ખાંડ લેવી અને તે નહી હોયતો પછી તેમાં લખ્યા કરતાં હઢી તોળા ખાંડ ઓછી લઇ તેને બદલે સોજો લાલ ગોળ હઢી તોળા લેવો, જેથી ખમણ રતાસપર થશે. કેસર નાખેલું ખમણ પસંદ હોયતો એજ ખમણમાં લખેલો બધો સામાન લઈ તેજ રીતે બનાવવું પણ એમાં ઍસેન્સને બદલે સોજી ખરી કેસર વાલ પ ને સેકી બારીક વાટી એક ચમચી ગોલાબમાં ભેળીને ખમણ

ચુલેથી ઉતારતી વખત ટેસ્ટ મુજબ એ ભેળવી અને એમાં ખાંડ પણ સફેદજ લેવી. ત્યારબાદ એક મોટી છાલકી રકાબીમાં કીનારી સુધી બધાં ખમણુને સરખી સપાટી ઉપર પાંથરવું અને લાડવા ખમણના કૉર્નફ્લૉઅરની ખીમાનાં ફરમાસુ બનાવવા આએ વીવીધ વાંનીમાં છપેલાછે તે રીતે Brown and Polson's કૉર્નફ્લૉઅર રતલ ૦૧ લઇ તેની ઘણીજ કઠણ ખીચી બનાવી તેમાં લખ્યા મુજબ મસળીયા બાદ ત્રણ ચાર કલાક રાખ્યા પછી આએ ચોપડીમાં બટક પટેટાના બનાવેલાં છાપેલાંછે તેજ રીતે પણ પટેટાને બદલે એ કૉર્નફ્લૉઅરની ખીચીનાં તેટલાંજ મોટાં બટક બનાવવાં અને તેમાં પટેટાનું પાઇ બનાવી તેની ઉપર બટક મુકવા લખેલુંછે તેને બદલે ખમણ ભરેલી રકાબીમાં તેજ રીતે એ બટકને ગોઠવવાં. એ ખીચીનાં બટક બનાવતી વેળા પાંખને પેટાંથી છુટી પાડતાં ચમચીના ડાંડાને ખીચી વળગી જાયછે માટે ચમચીના ડાંડાને વારંવાર નુછીયા કરી સેજ ગોલાબમાં ભીનવીને લેવો. બટકની ચાંસનું મરચું કાઢીને પછી ખમણુની સાથે બટકને ખાવાં. એ બટક ઘણાં શોભેછે.

બટક કાંદા પટેટામાં.

તરફ નહી પણ કુમળું મોટું ફરબે બટક ૧, ઝીણા કાંદા શેર ૨, સોજા મોટા પટેટા શેર ૧॥, ઘી તથા મોટા કાંદા દરેક શેર ૦॥, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦॥।, લસણુ તોળો ૦।, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે બટકને કાપી સમારી સોજું કરી કકડા કાપીને ધોવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને થંડાં પાણીમાં ભીનવવા અને પટેટાને છોલી જાદી કાતરીઓ કાપવી અથવા ચાર ચાર કકડા કાપવા અને એ પણ પાણીમાં ભીનવવા. આદુ લસણુને છોલીને છુંદવું. મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી એક પોહોળા પાટીયામાં ઘી નાખી તે કકડેને માહે ઝીણા કાંદા [illegible] અવારનવાર ચમચે ફેરવી મજાહના લાલ તળીને કાઢી લઇ કાપેલા કાંદા નાખી તેને લાલ તળી માહે આદુ લસણુ મેળવી તેનો સોહડમ નીકળેને બટકના કકડા તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકવું અને જરા વારે ઉઘાડી પાછું ચમચે મેળવી માહે છુટેલું પાણી બળીને બટક

તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ઢાંકીને સાધારણ બળતે રાખવું અને જરા વાર પછી ધગધગતે ઇંગારે રાખી ઘટેતો બીજું પાણી ઢાંકણપર આપ્યા કરવું અને બટક નરમ થવા આવેને પટેટા નાખવા અને તે જરા નરમ થાયને તળેલા ઝીણા કાંદા ભેળી બધુ ચચરીને ઘીપર આવેને ગરમ મસાલો ભભરાવીને ઉતારવું. ગમેતો મોટા પટેટાને બદલે જરા મોટા દમોરી પટેટા લઇ તેને બાફીને છોલવા અને નવટાંક ઘી વધારે નાખી પેહેલ એ પટેટાને તળીને કાઢી લીધા પછી ઝીણા કાંદા તળી કાઢી કાપેલા કાંદા તળી આદુ લસણ વઘારીને બટક રાંધવા મુકવું અને તળેલા ઝીણા કાંદા નાખતી વખતેજ એ તળેલા પટેટા પણ સાથે નાખીને તૈયાર કરવું. ઝીણા કાંદા આખા રહેલા પસંદ નહી હોયતો પટેટા નાખવાની પણ અગાઉ તેને નાખવા. એકથી વધુ બટક પકાવવાં હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એમાં પણ ઓછુંજ પાણી નાખવું જોઇયે. બટકનું ચામડું હજમ થઇ શકતું નથી માટે તે ખાવું નહી, ફકત માસજ ખાવુ.

બટક પટેટાનાં બનાવેલાં.

પાઇ પટેટાનું આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલુંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ દીશને બદલે મોટી સુપપ્લેટમાં બનાવીને ભુંજવું અને થોડી તાજી કોથમીર તથા પાર્સલીનાં સાફ કરી ધોઇને તદનેજ કોરડાં કીધેલાં ડાંખળી વગરનાં અમથાં પાદડાંને પાઇની ઉપરનો પટેટો દીશે નહી તેમ ઉપર નાખીને પતળું પડ સફાઇથી મુકવું. ત્યારબાદ આએ ચોપડીમાં પટેટા મૅશ્ડ છાપેલાછે તેમાં લખ્યા મુજબ બે શેર સારી જાતના સોજા પટેટાને બાફીને મૅશ કીધા પછી તેના મરઘીનાં મોટાં ઇડાં જેટલા લંબગોળ એકસરખા તોળીને બધા સફાઇદાર સેજપણ ફાટફુટ વગરના પાંચ છ ગોળા કરવા અને તેના એક છેડાપરથી પટેટાને ઉપર કાઢી તેની મજાહની મરોડદાર બટકની ડોકી કરવી અને તેની સાંમેના બીજા છેડા તરફ પુછડીનો ઘાટ કરી જાંણે બેઠેલાં બટક હોય તેવો મજાહનો પગ વગરનો આકાર કીધા પછી ઉપરની સપાટી ચમચીના ડાંડા વડે સફાઇદાર કરી એળચીના મોટા દાંણાને માથાંની ઉપર તેની જગ્યાપર અકેક દાંણો દાબીને બે આંખ્યો કરવી. એળચી નહીજ હોયતો પછી લવંગને કાપીને દાંણા જેવું કરી તે લેવાં અને સોજાં કઠણ પીળા રંગનાં અને તે નહી

હોયતો પછી લાલ રંગનાં સુકાં ઝીણાં પતળાં મરચાંનો અણી તરફનો એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો કકડો કાપી બટકની ચાંચની જગ્યાપર જરા ઢળતો ખોસવો. ત્યારબાદ ચમચીના ડાંડાના છેડા વડે બેઉ બોરદુપર પાંખનો ઘાટ કરી તે બરાબર જણાય તેમ તેને પેટાથી છુટી પણ ગર્દન આગલથી વળગેલી રાખવી. પણ એમ પાંખ કરતાં ચમચીના ડાંડાને પટેટો વળગી જઇ ચમચી ખડબચડી થાયછે માટે વારંવાર ડાંડાને નુછીને લીસો રાખવો. ત્યારબાદ પેલાં ઉપર લખેલાં પાઇની બાહેરની કીનારી તરફ બધાં બટકની ડોકી આવે અને બધાંની પુછડી વચમાં અંદરની બોરદુ રહે તેમ કોથમીરની ઉપર બરાબર સરખાં ગોઠવી ઠેરવીને મુકવાં. એ બટક બનાવવામાં હાથની સફાઇ ઘણી જોઇયેછે અને મરોડદાર ડોકનાં બધાં એકસરખાં બનાવ્યા હોયછે તો જાણે લીલોત્રીમાં બટકનાં ઘણા ઝણાં બચ્ચાં બેઠેલાં હોય તેવાં જોવામાં ઘણાં સરસ લાગેછે. ખાતી વેળા બટકની ચાંસમાંનું મરચું તથા પાઇની ઉપરની કોથમીર તથા પાર્સ્લી કાઢી નાખવું.

બતાસા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીતમાં ત્રીજી રીતે શીરો બનાવવા છાપેલુંછે તે મુજબ ખપ જોગો શીરો ચુલે બનાવવા મુકી તૈયાર થવા આવેને માહે લીંબુનો રસ નીચવવો અને મેલ આવે તે બધો આંધરાંની ચમચે કાઢી શીરો તદન નીતરો થાયને ગાળવો. પણ ઘણા શીરાના એકઠા બતાસા બની શકતા નથી માટે એક લાકડાંના હાથાના ધારવાળા મોટા કાંસીયામાં આસરે બે શેર ખાંડનો શીરો નામી તેને ઇંગારપર મેલી કઠણ ગોળી પડતી ચાસની થાયને ઉતારી લાકડાંની નાની પતીથી ઘુંટી શીરાને સફેદ કરવો, તેટલાં સોજું સફેદ જાડું ધોતું કપડું સરખું પાંથરીને તેની ઉપર સફેદ થયલા શીરાને કાંસીયાનીજ ધારે નાના મોટા જેવા બતાસા કરવા હોય તેટલો શીરો છેટે છેટે રેડી જવો અને થંડા થાયને કપડાંપરથી ઉપાડી લઇ એજ રીતે બધા બતાસા બનાવવા.

બતાસા મીઠાઇના આગાના.

સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૫, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૫, તાજાં ઇંડાં ૧ ની સફેદી તથા આખું ઇંડું ૧.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીતમાં બીજી રીતે લખ્યા મુજબ પણ ઘણી મોટી કઢાઈ અથવા મોટા કલઈભરેલા પાટીયામાં એક ઈડું નાખી પસ્તાં પાપડીમાં લખ્યોછે તે કરતાં સેજ પતળો શીરો બનાવીને ઉતારવો અને એ વાસણને બરાબર ગોઠવીને હેઠે ભોંય ઉપર મુકવું અને કેક ઘુંટવાના લાકડાંના સોટા આવેછે તેવો પણ તેની હેઠનો દડો મોટાં ખાટાં લીંબુના જેટલો અને ડાડો ગજથી સવાગજ જેટલો લાંબો હોય તેવા એક સોટા વડે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર એક માણસે ઉભું રહીને આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં શીરો સફેદછે તેમાં લખ્યા મુજબ ઘુંટવું, પણ ઘુંટતી વેળા માહે જરા જરા લીંબુનો રસ નાખતાં જવું અને શીરો સફેદ થવા આવેને બીજાં માણસે એમાં ઇડાંની સફેદી નાખવી. પછી શીરો ઘણો ઘાડો જેવો થાયને સગડીમાં કોલસાના ઘણાજ સેજ ઇંગાર નાખી તેની ઉપર એ શીરાનું વાસણ મુકવું અને એક સફેદ ધોતાં જાદાં કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને ટેબલની ઉપર કરચલી વગર સફાઈથી સરખું પાંથરી તેની ઉપર અકેકને અથડે નહી તેટલે છેટે છેટે જેટલા નાના મોટા બતાસા કરવા હોય તે મુજબ ચમચા વડે દાહથી બે ચમચી જેટલો એ સફેદ ઘટ શીરાને નામવો. પછી ચાર પાંચ મીનીટમાં સુકાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બીજાં માણસે બતાસા ઉપાડી લેવા અને ખુનચામાં તેની આડી ચોડ મુકી શીરો પુરો થાય ત્યાં સુધી એજ રીતે કપડાં ઉપર બતાસા પાછા બનાવવા. રંગીન બતાસા કરવા હોયતો રંગ આઇસક્રીમનોછે તે શીરાની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી મરજી મુજબ માહે ભેળવો. બતાસા ગોલાબના કરવા હોયતો લીંબુના રસને બદલે ઘણોજ સોજો ગોલાબ નાખવો, પણ તેના શીરાની મેળવણીમાં એકને બદલે બે ઇડાંની સફેદી નાખવી. વધારે ખટાસ પસંદ હોયતો બે લીંબુનો રસ વધારે લેવો. મોગલ લોક એ બતાસાને કોસૈલીંસું કહેછે.

બદામનો દમીડો.

પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૧॥, સોજી નવી બદામની બીજ તથા સોજો મોલો માવો દરેક શેર ०॥, સોજું મીઠાઈનું ઘી પાશેર ૧॥, એળચી તોળો ०॥।, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ (બેઆનીભાર).

સોજા નાના ખુનચાને તથા એક કાંસીયાના તળીયાંને જરા ઘી લગાડી મુકવું. એળચીના દાંણાને જાદા છુંદવા. કેસરને સેકી ખલમાં

ઘણી બારીક વાટી એક ચમચી સોજા ગોલાબમાં મેળવીને ઢાંકી રાખ્વી. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઈ નુછી કોરડી કરીને બારીક છુંદી તેમાં માવો મેળવો. પછી એક સોજી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં રવો નાખ્વી ચમચે ફેરવ્યા કરી ઘેરા બદામી રંગનો તળાયને તેમાં માવા સાથની બદામ ભેળી બે મીનીટ તેને સેજ તળીને તુર્ત ઉતારી ડાજે નહી માટે થંડાં પાણીની થાળીમાં તપેલીને મુકવી. ત્યારબાદ ખાંડનો ઘણો ટાઇટ ઘાડો શીરો કરી તેમાં કેસર ભેળીને પછી તેને પેલા તળેલા સામાનમાં રેડીને બરાબર મેળવી પાછું ચુલે ધીમે બળતે મેલી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને ઘટ જેવું નહી પણ ચમચપરથી નાખ્તાં ઢીળું જેવું હોય ત્યારેજ માહે એળચી ભેળીને તુર્ત ઉતારી પાડી પેલા ખુનચામા કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંથી અડધીથી પોણી ઇંચ જેટલું જાદું સરખું થાપી બંધાયને ડાયમંડ આકારના કટકા કાપી કાઢવા. એનો રંગ પીળો આંપાં જેવો થાયછે અને ટેસ્ટમાં સારો લાગેછે. પણ ભુલથી ચુલે વધુ વખત રહેતાં કદાચ કઠણ જેવુ થઇ જાયતો પછી તે થપાતુ નથી પણ વવરો ભુકો થઇ જાયછે, માટે તેમ થાયતો ભાંજીને બધો ભુકો કરી તેમાં જરા ગોલબ યા પાણી ભેળીને નરમ કીધા પછી પાછું ચુલે મુકીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે તૈયાર કરીને થાપવું. તેમ કીધાથી કાંઇ બીગડશે નહી પણ પીળો રંગ બદલાઇને ઘેરો લાલ થશે. રવા વગર દમીડો કરવો હોયતો તે લેવો નહી અને તેને ભાગની એક પાશેર ખાંડ ઓછી લઇને ઉપર મુજબ શીરો કરવો. પછી ઘીને બરાબર કકડાવી તેમાં માવા સાથની બદામને બે ત્રણ મીનીટ તળીયા બાદ કેસર સાથનો શીરો રેડીને ઉપર મુજબ દમીડો તૈયાર કરવો.

બદામનો પોળો.

સોજી ખાંડ શેર ૦ાા ને નવટાંક, ગામઠી બદામની બીજ શેર ૦ાા, સોજું માખણ રતલ ૦ા અથવા સોજું મીઠાઈનું ઘી શેર ૦ા, તાજાં ઇડાં ૬, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ા, લગાડવાનું માખણ યા ઘી તથા સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઈ નુછીને કોરડી કરી જરા ગોલાબમાં ઘણી બારીક છુંદવી યા સાફ પાતા ઉપર પીસ્વી. પછી એક કલઇભરેલા મોટા કાંસીયા

અથવા લંગડીને પુરતું માખણ યા ઘી ચોપડીને ઇડાં ભાંજી સારીકાની દોહવીને તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળી એકરસ કરીને એ કાંસીયા યા લંગડીમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા અથવા સગડી ઉપર મજાહનુ લાલ ભુંજવુ. એ મીઠાઇ સારી લાગેછે.

બદામ; પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત.

બદામ, પસ્તાં, ચારોળી જેબી છોલવાનુ હોય તેને એક વાસણમાં ભરવું. પછી બીજા' વાસણમાં થંડાં પાણીને ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને તેમા બરાબર કકરા પડીને માહેલું પાણી ઉછળે ત્યારે ઉતારીને મેવો બધો ડુબી જાય તેટલું બધુ એ કકડતું પાણી તુર્તજ તેની અંદર રેડીને ઢાંકી દેવું. પાંચ છ મીનીટ પછી ઉઘાડીને બદામ, પસ્તાં, ચારોળી જે હોય તેને કાઢીને ચમટીથી દાબી જોવું, જેમ કરતાં તેની આખી છાલ સહેલાઇથી નીકળી જાયતો પછી તેમાંથી બધું પાણી કાઢી નાખીને બદામ અથવા પસ્તાં હોયતો તેની છાલ છોલી ધોઈ ધોતાં કપડાંથી લુછી કોરડું કરીને વાપરવું. પણ ચારોળી છોલવામાં મહેનત પડેછે, તે એ રીતે એકેક સહેલાઇથી છોલી શકાતી નથી. માટે પાંચ છ મીનીટે તેની છાલ નીકળી શકે પછી ભોયાં અથવા ચાળણીમાં નાખ્વી અને બધું પાણી નીકળી જાય પછી ચારોળીને બેઉ હથેલી વડે ચોળીને પાછી થંડાં પાણીમાં નાખી તેમાં ચોળીને જરા વાર ઠરવા દેવી, તેથી છુટી પડેલી બધી છાલ ઉપર તરી આવશે, તેને ઉપરથી કાઢી નાખીને પછી ફરી પાછી ચાળણી યા ભોયાંમાં નાખવી અને તદ્દન કોરડી થાયને સોજા' કપડાંમાં પોતણું બાધી તેમાં ચારોળીને બેઉ હાથે ચોળીને પછી સોજી થાળીમાં અને ઘણી હોયતો મોટા ખુનચામાં પાંથરીને તડકે સુકવી અને બાકી રહેલી છાલ સુકઇ ખખડીને ચારોળીથી છુટી પડે પછી ચોળીને બધી છાલને ઉફણીને કાઢી નાખ્યા પછી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને વાપરવી.

બદામપાક.

સોજી ચીનાઇ શાકર શેર ૬, સોજી નવી બદામની બીજ તથા તાજો મોલો માવો દરેક શેર ૪, સોજું પોરબંદરનું મીઠાઈનું સફેદ ઘી શેર ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ બાટલી ૨, એળચી તોળા ૬, જાયફળ ૬.

એળચીના દાણા કાઢી જરા જાદી જેવી છુંદવી. જાયફળને ૨ા 'ક છુંદવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી

છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઈ નુછીને કોરડી કરવી અને પીસ્તાં તેલ નહી નીકળે માટે થોડાં ટીપાં ગોલાબ નાખીને તદન સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક પીસીને માવા સાથે બરાબર ભેળવી. પછી શાકરને ખોખરી કરી સોજી તપેલીમાં ગોલાબ સાથે ચુલે મુકવી અને બધી પીગળી જાયને તદન કલઈભરેલા મોટા પાટીયામાં કપડાંથી શીરો ગાળીને પાછો ચુલે મુકી આસવાળો શીરો કરીને ઉતારવો. એજ શીરામાં બનાવેલો બદામપાક સફેદ થાયછે અને લાલ કીધેલા બદામપાકના અને એના ટેસ્ટમાં ફેર કાંઈજ પડતો નથી, તોપણ લાલ બદામપાક જોવામાં સારો લાગેછે, માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનોછે તે શીરો બનાવવાની આગમચ થોડો બનાવવો અને શીરાને ગાળીયા પછી તેમાં ખપતો ખપતો જરા જરા એ રંગ ભેળી ઘેરા લાલ રંગનો શીરો કરીને તેમાં ઘી નાખી માવા સાથની બદામને બરાબર ભેળવીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ચમચથી ઘુંટયા કરવુ, પણ બદામપાક ઘટ કરીને ઉતાર્યાથી પછી થંડો થતાં કઠણ થઈ જાયછે માટે ઢીલો જેવો થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળવુ. પણ બદામપાક તૈયાર થવા આવે અને મજાહનો લાલ થયલો નહી હોયતો બાળેલી ખાંડનો ખીજો જરા રંગ બરાબર મેળવી મજાહનો લાલ કરીને તૈયાર કરવો. ઍસૅન્સથી બદામપાક વધારે સારો થાયછે માટે નાના ચાર ચમચા એટલે વૅનીલા ઍસૅન્સની નાની બે સીસીઓમાં ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅક વૅલનું ઍસૅન્સ ઑવ રૈાજ ૩૦ ટીપાં ભેળી બદામપાક તૈયાર થાયને તે અંદર મેળવીને પછી એક મીનીટમાં ઉતારવું. કટકાનો બદામપાક કરવો હોયતો ઉપર લખ્યા કરતાં શીરો સેજ ટાઈટ કરવો અને ઉપર મુજબજ બનાવી કઠણ જેવો થાય ત્યારે ઉતારીને ઘી લગાડેલા ખુનચાની વચમાં કાઢી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી એક ઇંચ જેટલો જાદો થાપી ઠરેને બદામપાક ૨ જામાં લખ્યા મુજબ કાપ મુકીને તેમજ કટકા ઉપાડવા. સસ્તો બદામપાક કરવો હોયતો સોજી સફેદ શાકરીયા અથવા મેદા ખાંડનો ઉપર પ્રમાણે પણ ગોલાબને બદલે પાણીમાંજ શીરો બનાવી બાળેલી ખાંડનો રંગ ભેળીને ઉપલીજ રીતે બનાવી તૈયાર થાયને તેમાં ઘણોજ સોજો ગોલાબ નાના નવ ચમચા ભેળી તે બળીને બદામપાક પાછો ઢીલો જેવો થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળવુ. એમાં ઍસૅન્સ નાખવું નહી. ઉપર લખ્યા કરતાં વધારે સામાનનો મોટો ધાંન કરવો

હોયતો ઉપર લખેલા હીસાબે ગોલાબ યા પાણી લેવું નહી પણ આપણી સમજ મુજબ તેનાં પ્રમાણમાં ઓછું લેવુ. કારણ તે વધારેને બાળતાં અમથો વધારે વખત લાગેછે અને ઓછું હોયછે તો શીરો જલદી થાયછે.

બદામપાક ૨ જો.

સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૪, ચીનાઈ શાકર શેર ૩, સોજી નવી બદામની બીજ શેર ૨, સોજું મીઠાઈનું ઘી શેર ૧, સોજો ગોલાબ બાટલી ૧, એળચી તોળા ૨, જાયફળ ૨.

એળચીના દાંણાને જાદા છુંદવા અને જાયફળને બારીક છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલીછે તેમ બદામને છોલી ધોઇને કોરડી કરવી અને મોટી કલઇવાળી કઢાઇમાં ઘી નાખી ચુલે બળતે મુકી ઘીમાંથી ધુમાડો નીકળેને બદામ નાખી આંધરાંની ચમચે ફેરવ્યા કરી બદામી રંગની કકરી તળવી, લાલ કરવી નહી. પછી એક તપેલીની ઉપર સોજું બોયું મુકીને અગાઉથી તૈયાર રાખી બદામ તળાય કે ઉતારીને તુર્તજ વગર ઢીળે તેમાં નાખી દેવી અને બધું ઘી નીકળી જાયને બદામ ઉપર વળગેલું ઘી હોય તેને સફેદ કોરાં કાગજે લુછી નાખીને પછી સાફ પીતળની ખલમાં ઘણી બારીક છુંદવી. ત્યારબાદ કલઇભરેલા મોટા પાટીયામાં દુધ રેડી તળેલી બદામ નાખી ચુલે ઘુંટયા કરી માવા જેવું થાયને ઉતારવું. તેપછી બદામપાક પેહેલામાં લખ્યા મુજબ પણ ઉપર લખેલા ગોલાબમાં શાકરનો શીરો કરી માહે બદામ સાથનો માવો ભેળીને તેમાંજ લખેલી રીતે એનો બદામપાક બનાવવો પણ તેમાં લખ્યુંછે તેમ એને ઢીળો ઉતારવો નહી, સેજ કઠણ જેવો થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળવું. એ બદામપાક થાપીને કકડા કીચેલા કરવો હોયતો શીરો ટાઇટ કરવો અને બદામપાક કઠણ જેવો કરીને ઉતારી ઘી લગાડેલા ખુનચામાં નાખી એક ઇંચ જેટલો જાદો થાપી ઠરેને મોટા કકડા થાય તેમ ડાયમંડ આકારના અથવા ચોરસ કાપ મુકી બંધાયને તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા. એનો પણ મોટો ઘાંન કરવો હોયતો પહેલા બદામપાકમાં લખ્યુંછે તે રીતે કરવો, એમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ મુદલ નાખવો નહી.

બદામપાક ૩ જો.

સોજો તાજો મોલો માવો શેર ૪, સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૩, સોજી નવી બદામની બીજ શેર ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ બાટલી ૩, એળચી તોળા ૨, મોટાં જાયફળ ૨.

એળચીને જાદી છુંદવી. જાયફળને બારીક છુંદવાં. બદામને થંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી છોલીને છુંદવી, પણ ઘણી બારીક કરવી નહી અને માવા સાથે ભેળી રાખવી. ત્યારબાદ સોજાં તપેલાંમાં ગોલાબ રેડી તેમાં ખાંડ મેળવીને ચુલે બળતે મેલી જરા ચાસવાળો શીરો થાયને ઉતારી બીજી તપેલીની ઉપર ધોતાં મલમલનાં બેવડાં કપડાંને ઢીળું ઝોળીનું કાની દોરીથી બાંધીને તેમાંથી શીરો ગાળવો. પછી એક કલઇભરેલા મોટા પાટીયામાં બદામ સાથે ભેળેલો માવો નાખી ધીમે ઈંગારે મુકી તેમાં એક માણસે શીરો નામતાં જવું અને બીજાં માણસે ગાંગડા થાય નહી માટે કલઇભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી બધો શીરો પુરો થાય પછી પણ ઘુંટયાજ કરવું અને બદામપાક ઘટ થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળવું. જો બદામપાક રાખવો હોયતો સોજાં મીઠાઈનાં પોણોશેર ઘીને કલઇવાળા પાટીયામાં નાખી ચુલે મુકવુ અને તે કકડેને માહે છુંદેલી બદામ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા બદામી રંગની થાયને માવો ભેળી ફેરવ્યા કરવું અને બધું ફીકા લાલ રંગનું તળાય પછી ઉપર લખ્યા મુજબનો શીરો તેજ રીતે અંદર મેળવ્યા બાદ તેમજ ધીમે ઇંગારે બદામપાક તૈયાર કરવો.

બદામ પાપડી.

સોજી નવી બદામની બીજ શેર ૧, વેનીલા એસેન્સ નાનો ચમચો ૧, બારીક દલેલી ખાંડ તથા ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી તદનજ સાફ પાતા ઉપર જરા ગોલાબ સાથે સફેદ દુધ જેવી અને ઘણીજ બારીક પીસવી. પણ ઘણો ગોલાબ નાખીને પતળી કરવી નહી, કઠણજ રાખવી. પછી અડધી પાઇંટ સોજા ગોલાબમા દોઢ શેર દલેલી ખાંડ તથા બદામ મેળવી ધગધગતે ઇગારે મેલી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી સેજબી લાલ થવા દેવું નહી અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને વેનીલા ભેળી ઉતારીને બીજી થોડી ખાંડને ચાળણીમાં નાખી એક સાફ ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર સાટો છાંટે તેમ બધે એકસરખી પતળી ખાંડ છાંટીને અગાઉથી એમ તૈયાર કરી રાખી તેની ઉપર ચુલેથી ઉતારતાં વાર વ્રુતે બદામની પકાવેલી મેળવણી મુકીને તેનો સફાઇદાર ગોળો કરી તેની ઉપર પણ ખાંડ છાંટીને પછી

વેળણથી વણવું અથવા કાંસીયાનાં તળીયાથી સરખું અડધી ઈંચ જાડું થાપવું અને જરા ઠરીને થંડું થાયને ડાયમંડ ઘાટના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને છરી વડે કટકા ઉપાડી લઈ તેની હેઠે ઉપર તેમજ બધી બોરદુપર હાથ વડે સફાઈથી ખાંડ ચોપડવી.

બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણી ભરીને તેને સોજું રાખવાની રીત.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણી બનાવવા છાપેલુંછે તેમાં ઘણાંખરાંને ચરે ત્યાસુધી થોડા દાહાડાને અંતરે તળે ઉપર કરવા લખેલુછે તેથી થોડું ચરે અને થોડું કાચું રહે તેમ થતું નથી પણ બધું એકસરખું ચરેછે. પણ એમ ચરીયા પછી કોઈમા ડુબતો રસ હશેતો તે બીગડશે નહી પણ જે અચાર અથવા ચટણી રસ સાથે લપટાયલું અથવા જરા સુકું જેવું હશે તેને એમજ રાખી મુકતાં તેની સપાટીની ઉપર ફુગ ચઢેછે અને પછી બધું બીગડી જવાનો સંભવછે, તેટલામાટે એવું હોય તેનેતો ચરીયા પછીબી એમ થંબ રાખવું નહી પણ દસ પંદર દાહડાને અંતરે જરૂર તળે ઉપર કરવુંજ જોઈયે, તેથી ફુગ ચઢીને બીગડશે નહી.

બધી તરકારીની ઉપર આખીદાળનાં ઇડાં કેમ બનાવવાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બધી જાતની તરકારીની ઉપર આખી દાળનાં ઇડાં બનાવવા છાપેલાંછે તેમાંની જે કાંઈ તરકારી હોય તેને પેણા યા કઢાઈમાં પાંથરીયા પછી ઇડાંને ભાંજીને દાળ તથા સફેદી બેઉ હમેશ સાથેજ નાખવાની રીત મુજબ નાખવા છાપેલુછે, પણ એ પ્રમાણે નાખ્યાથી ઇડાં બંધાયા પછી સફેદીના કઠણ કટકા હોય તેવી થઈ જાયછે અને તે ખાવામાં સારી લાગતી નથી, તેટલામાટે સફેદી મજાહની નરમ જેવી અને ખાવામાં સારી લાગે તેવી રીતે બનાવવા માટે પહેલે ઇડાંનાં કોટળાંની ઉપરના અણી તરફના ભાગને દોઢીયાંના જેટલો મોટો અને સરખો ગોળ સફાઈથી ભાંજીને કાઢી નાખવો. પછી પાંથરેલી તરકારીની ઉપર સફેદી તથા દાળ બેઉ સાથે નાખતાં જેટલી જગ્યા રોકાય તેટલા ભાગની ઉપર પેલા કોટળું કાઢેલા ગાળામાંથી દાળ ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખીને બધી સફેદીને પાંથરીને સરખી રેડીને પછી કોટળાંના

હેઠેના ભાગને તેની વચમાં સેજ દાબીને ઘણો છાલકો ખાંચો કરી તેમાં ઇડાંની દાળને આખીજ મુકી એ રીતે તરકારીપર સમાય તેટલાં ઇડાં નાખ્યા બાદ ઇંડાં ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી પેણાને ચુલા ઉપર ધીમી આંચે મેલી ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું અને થોડો વખત થાયને ઢાંકણ ઉઘાડીને જોવું અને નરમ યા કઠણ દાળનાં જેવાં પસંદ હોય તે મુજબ ઇંડાં થાયને ઉતારીને મોટી ચમચથી કાઢવાં. એ રીતે બનાવેલાં નરમ સફેદીનાં ઇડાંનો ટેસ્ટ મજાહનો થાયછે. ઇંડાંનાં કોટળાં મેલાં રહેછે માટે હમેશ ધોઈ સોજાં કરીને પછી ભાંજવાં.

બન.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, કરંટ દરાખ રતલ ૦॥, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦॥, પદરખાનાનું તાજું ખમીર વાઇન ગ્લાસ ૧, છુંદેલી એળચી; જાયફળ; જાવંત્રી તથા વાટેલું નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજું દુધ; માખણ તથા બીજો આટો ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધોઇ લુછીને કોરડી કરી જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. દુધને ગરમ કરવું. બે રતલ આટાને ચાળી સેકીને કોરડો કરી કલઇભરેલા ખુનચામાં નાખી તેમાં ખાંડ, કરંટ તથા ગરમ મસાલો ભેળીને તેનો ઢગળો કરી તેની વચમાં ખાડો પાડી તેમાં ખમીર, નીમક તથા એક પાશેર દુધ નાખી તેની અંદર આસપાસનો આટો નાખી ભેળીને મેળવણી નરમ કરી ઢાંકીને ચુલા આગલ જરા છેટે મુકવુ અને તેમાં બરાબર ખમીર ચઢેને અડધા રતલ માખણને ચુલાપર પીગળાવીને તે તથા ઘટે તેટલું બીજું દુધ નાખી આટો પોચો કરીને તેની ઉપર બીજો ઘટે તેટલો પુરતો કોરડો આટો છાંટી બીજો અડધો કલાક ચુલા આગલ રાખ્યા પછી સપરચનના જેટલાં ગોળ બન કરી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેની ઉપર છુટાં છુટાં બન મેલી બીજો અડધો કલાક રાખ્યા બાદ ગરમ ભઠીમાં પંદરથી વીસ મીનીટ ભુંજવાં.

બન સાદાં.

ઉપર બન લખેલાંછે તે મુજબના બે રતલ આટાને એક મોટાં બોલમાં નાખી તેમાં પંદર તોળા મેદા ખાંડ તથા એક પાશેર ખમીર ભેળી આટામાં ખાડો કરી તેમાં ગરમ કરીને ફુકું કીધેલું દુધ આટો

*

પોચો થાય તેટલું ભેળીને દોઢ કલાક ચુલા આગલ ઢાંકી રાખવું. પછી અડધો રતલ માખણને અમથું તાવીને માહે તે મેળવી ઘટે તેટલું બીજું ગરમ દુધ નાખી નરમ આટો બાંધવો અને મોટાં ખાટાં લીંબુના જેટલાં બધા ગોળ બન બનાવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર બધાં સરખી હારમાં ત્રણ ત્રણ ઇંચને અંતરે મુકીને ચુલા આગલ ઢાંકી રાખવાં અને બન હોય તે કરતાં ખીલીને કદમાં બેવડાં થાયને ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકી થવા આવેને ઉપર જરા દુધ લગાડી તૈયાર થાયને કાઢવાં. બધું મળી પંદરથી વીસ મીનીટ ભુંજવાં. બનની મેળવણીમાં કરંટ દરાખ, વેલાતી ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તથા બોખરી કીધેલી કેરવેસીદ બધું થોડું થોડું નાખ્યાથી વધારે સોજાં બન થશે.

બફાત.

સોજું કુમળું નરનું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૨, મોટા પટેટા તથા ઝીણા કાંદા દરેક શેર ૧, મોટા કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦॥, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, નીમક તોળો ૧, એળચીના દાંણા; લવંગ તથા તજ ત્રણ મળી તોળો ૦॥, દલેલી હળદ તોળો ૦।, મોટાં સુકાં મરચાં ૬–૭, જલદ સરકો નાના ચમચા ૬.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કકડા કાપી થંડાં પાણીથી બે વખત ધોઇ બે શેર પાણી તથા નીમક નાખીને નરમ ચેરવવું. નાળીયેરને બમણી હળદ, મરચાં, એળચી, લવંગ તથા તજ સાથે ઘણુંજ બારીક પીસ્વું. ઝીણા કાંદાને છોલી થંડાં પાણીમાં નાખવા. પટેટાને છોલી બબે કટકા અને મરજી પડેતો નાના ચાર કટકા કાપી કાંદા સાથે પાણીમાં ભીનવવા. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી બરાબર લાલ તળી તેમાં ગોસ્તમાંનો રસ મેળવીને પછી તેમાં ગોસ્ત, ઝીણા કાંદા તથા પટેટાના કકડા નાખી ઢાંકીને પુરતા ઇંગારપર મુકી અવારનવાર ઉઘાડીને ચમચ કરવી અને પટેટા ચરે અને બફાત કઠણ થાયને સરકો રેડી તે બળે અને ઘી બરાબર છુંટું પડી ઉપર તરી આવેને ઉતારવું. એ બફાત બાફેલા ચાવલ તેમજ રોટલી સાથે ખાવો. એજ રીતે એક કુમળી ફરબે મરઘીના યા બટકના સાફ કીધેલા કકડાનો બફાત બનાવવો. ગમેતો કાંદા પટેટા સાથે ગ્રીનપીસના કુમળા

દાણા પાંચ તોળા નાખવા અને સરકો ભેળીયા પછી સોજાં વચલાં ટાંમેટાં અડધો શેરને ધોઇને તે પણ નાખવાં. તીખાસ પસંદ નહી હોયતો મરચાં ઓછાં લેવા.

બફાત બાફેલો.

સોજ્જુ નરનું કુમળું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧, મોટા પટેટા શેર ૧, ઝીણા કાંદા શેર ૦ાા, મોટા કાંદા શેર ૦।, મોટું નાળીયેર અડધું, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આદુ તોળો ૦ાા, એળચી તથા લવંગ દરેક ૮, તજનો કકડો ઇંચ ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ ના પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૯, બાફેલાં ઇંડાં ૪, વૅલાતી સૉસ અથવા લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

ગોસ્તને સોજ્જુ કરી વજનસરના કકડા કાપી થંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પટેટાને છોલી બબે કકડા કાપવા અને ઝીણા કાંદાને છોલી એ બેઉને થંડા પાણીમા ભીનવી રાખવું. ઇંડાંને છોલી ઉભા બબે કકડા કાપવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા બે મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. નાળીયેરને ખમણી એળચી, લવંગ તથા તજ સાથે ઘણુંજ બારીક પીસ્વું. આખાં સાત મરચાંને ધોવાં. મોટા કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપવા. પછી બધો સામાન સમાય તેટલા કલઇભરેલા પાટીયામાં પીસેલા સામાન સાથે બીજો બધો સામાન બરાબર મેળવી ઉપર ઇંડાંના કકડાને ગોઠવીને મુકવાં. ત્યારબાદ થોડા ચોખાના આટાને રોટલીના આટા જેવો કઠણ બાંધી તપેલીના કાંથા ઉપર ૦। ઇંચ જાદો ફરતો મુકી તેની ઉપર ઢાંકણુને દાબીને વળગાવવું અને કોલસાને ઇંગારે તપેલી મુકી ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરવુ. એ રીતે આસરે હઢી કલાક રાખ્યા પછી ઉપર પાણી રેડવુ નહી પણ ઇંગારેજ રાખવું અને તપેલીની અંદર કકરા પડતા બંધ થયલા લાગેને ઉતારીને તપેલી હલાવી જોવી અને માહેલું સેજ ઢીળું જેવું જણાયને ઢાંકણુ ઉઘાડી ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૉસ યા લીંબુનો રસ ઉપરથી રેડીને ઢાંકવું. એ બફાત ઘણો કઠણ થયલો સારો લાગશે નહી. બાફેલો બફાત પસંદ નહી હોયતો માહે એક પાશેર ઘી નાખવુ. એજ રીતે એક ફરબે હાફ-ફાઉલના સાફ કીધેલા કકડાનો બફાત કરવો.

બફાત સરસ.

સોજું કુમળું નરનું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૨, સોજા મોટા પટેટા રતલ ૧, ઘણા ઝીણા કાંદા રતલ ૦ાા, કુમળા મુળા તથા ગાજર દરેક રતલ ૦ાા, ઘી શેર ૦ાા, મોટા કાંદા રતલ ૦ા, મોટાં લીલાં તથા સુકાં મરચાં દરેક ૫, મોટું નાળીયેર અડધું, તાંદરા કાઢેલા ધાંણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ાા, જલદ સરકો પાઈંટ ૦ાા, આદુ તોળા ૨ાા, લસણ વચલો કડો ૧, જીરૂં; રાઈ તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તજનો કકડો ઇંચ ૨, એળચી ૧૫, લવંગ ૧૦.

પટેટાને છોલી બબે કકડા કાપી ઝીણા કાંદાને છોલી બેઉને થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવું. આદુને છોલી ઘણો બારીક રેસો કાપવો અને લસણને છોલી ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવુ કાપવું અને બેઉને જુદું જુદુ ધોવું. લીલાં મરચાંને ધોઇને ઉભાં ચીરવાં. મુળા તથા ગાજરને છોલી તેના ઝીણા કકડા કાપીને ધોવું. પછી ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કકડા કાપી થંડાં પાણીએ બે વખત ધોઈ તદન કલઇભરેલા પાટીયામાં નાખી માહે ગાજર, મુળા, ઝીણા કાંદા તથા નીમક નાખી બે શેર થંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવુ. તેટલાં નાળીયેરને ખમણી જીરૂં, સુકાં મરચાં, રાઇ, હળદ, ધાંણા, એળચી, લવંગ તથા તજ સાથે ઘણુંજ બારીક પીસીને મસાલો તૈયાર કરવો. પછી ગોસ્ત જરા ફાટવા આવેને માહેથી જુદું કાઢી લઈ બાકીના સામાનને કરછીથી ઘુંટી નાખીને પાછું અંદર ગોસ્ત નાખી પટેટાના કકડા તથા આદુનો રેસો ભેળી ઢાંકીને ચુલે મુકી ગોસ્ત તથા પટેટા ચરીને નરમ થવા આવેને અંદર પીસેલો મસાલો બરાબર મેળવી ચીરેલાં લીલાં મરચાં નાખી ઢાંકીને ઇંગારે રાખી હેઠે તપેલીમાં મસાલો લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ કરવી અને બધું સુકાયને સરકો ભેળી તે તદન સુકાયને ઉતારી મોટા કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી બીજી તપેલીમાં ઘીમાં અર્ધકચરા તળી માહે કાપેલું લસણ નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને બરાબર લાલ થાયને ઘી સાથેજ બફાતની તપેલીમાં રેડી ચમચે મેળવવું. લીલા કાંદા મળતા હોયતો તે મોટા દસ કાંદાને છોલી કકડા કાપવા તથા તેનાં કુમળાં પાદડાંને ધોઈ બારીક કાપીને એ બેઉને ઝીણા કાંદાને બદલે ગોસ્ત તથા તરકારી સાથે બાફવા નાખવુ. એ બફાત ઘણો સરસ લાગેછે. એજ રીતે એક મોટી કુમળી મરઘી યા બટકના કકડાનો બફાત બનાવવો.

બરફી.

બરફી બનાવીને તેની મેળવણીને વાસણમાં રેડયા પછી ત્યાંથી ઉંચકવી નહી જોઇયે. કારણ પછી ઉંચકયાથી બરફીની ઉપરની પોપડી ચુંથાઇ જાયછે, તેટલામાટે જ્યાં રાખવું હોય તેજ જગ્યા ઉપર બરફી બનાવવાના ઉભી કીનારીના લોઢાંના લંબ ચોરસ થાળા આવેછે તેવા થાળો અને તે નહી હોયતો પછી કલઇભરેલી સપાટ તળીયાની કથરોટ યા એવોજ કલઇવાળો ઉંડી કીનાર્યનો ખુનચો જેમાં બેથી હઢી ઇંચ જેટલી જાદી બરફી થાય તેવાં વાસણને બરફી બનાવવાની અગાઉ બરાબર જગ્યાપર ઠેરવીને મુકવું. પછી સોજી દોઢ તોળો એળચીના દાંણા કાઢવા. બદામ, પસ્તાં યા ચારોળી એ ત્રણમાંથી જે એક ચીજને બરફીની ઉપર ભભરાવવી હોય તે સોજ્યું હઢી તોળા લેવું અને ચારોળી હોયતો તેને ચુંટવી, પસ્તાંને છોલ્યા વગર ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી, પણ બદામ હોયતો તેને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલી ધોઇ નુછી તદન કોરડી કરીને ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને ત્રણ વાલ સોજી ખરી કેસરને સેકીને ખલમાં ઘણીજ બારીક મેસ જેવી વાટી એક નાનો ચમચો સોજા ગોલાબમાં સારીકાની મેળવીને પછી બદામની સ્લાઇસની ઉપર રેડી બેઉ હથેલી વડે ચોળીને સુકવા માટે રકાબીમાં પાંથરીને ખુલ્લી રાખવી. આએ ચોપડીમાં માવો છાપેલોછે તે પ્રમાણે પણ જરા કઠણ મોલો માવો ચાર શેર બનાવવો અથવા તૈયાર મોલો માવો મળેછે તે જો સુકો અને ઘણો કઠણ હોયતો પછી જરા દુધમાં હાથ ભીજવી તેનેથી મસળીને માવાને સેજ કઠણ જેવો કરીને તે એટલોજ લેવો. પછી માવાને ભાંજી ભુકો કરી એળચીના દાંણામાંથી બે ભાગ જેટલાને તેમાં ભેળી એક ભાગ દાંણાને જુદા રહેવા દેવા. ત્યારબાદ સોજી પહેલાં નંબરની મોરીશયસ શાકરીયા ખાંડ પાંચ શેરમાં પોણો શેર થંડું પાણી ભેળી ચુલે ઉઘાડું મુકી માહે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને બધી ખાંડ પીગળી જાયને કલઇભરેલી ગંજીયા તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં જાંજરાં કપડાંથી શીરાને ગાળીને પાછો ચુલે ધીમે બળતે મુકવો અને શીરો ઘણો ઘાડો થાયને એક રકાબીમાં અવારનવાર એક ટીપું મુકી જરા વારે તેને છરીની અણીથી ઉપાડવું, જો તેમ કરતાં છરીને વળગી જાયતો વધુ વખત રાખવું અને

એમ મેલેલું ટીપું ચુંથાયા વગર આખુંજ નીકળી આવેતો પછી સેજપી વધુ વખત ચુલે રાખ્વું નહી, કારણ પછી શીરો બંધાઇને પાછી ખાંડ થઈ જાયછે, માટે એમ ટીપું ઉપડી આવેકે તુર્તજ ઉતારી પાડી માહે માવો નાખી કરછી વડે સારીકાની શીરા સાથે મેળવી એકરસ કરીને પછી પેલાં બરફી રેડવા માટે તૈયાર રાખેલાં વાસણમાં રેડીને તેની ઉપર પેલા બાકી રાખેલા એક ભાગ એળચીના દાંણા તથા બદામ, પસ્તાં, ચારોળી જે એક તૈયાર કીધેલું હોયતે ભભરાવીને પછી બરફીને વળગે નહી તેમ તેની ઉપર એક સોજું પાટીયું ઢાંકી રાખ્વું. ચોવીસથી ત્રીસ કલાકમાં અને તેટલા વખતમાં બરફી બરાબર બંધાઇને કઠણ થઈ નહી હોયતો બીજા થોડા કલાક વધુ રાખ્યા પછી કઠણ થાયને નાનાં મોટાં જેવાં ઢેફાં કરવા હોય તેમ છરીથી કાપ મુકીને પહેલે બોરદુપરનું એક ઢેફું કાઢી લઇને પછી ખાંચો પડે તે તરફથી બધાં ઢેફાંને ધારદાર તવાથા વડે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉપાડીને કાઢવાં. વધારે સારી બરફી કરવી હોયતો પાણીને બદલે એટલોજ ઘણો સોજો ગોલાબ નાખી તેનો ઉપર મુજબ શીરો કરીને બરફી બનાવવી. આએ બરફી અને હેઠે બીજી બધી બરફી છાપેલીછે તે સઘળી તેમાં લખ્યા પ્રમાણેજ બરાબર બનાવી હોયછે તો ઘણી સરસ થાયછે.

બરફી કેસયા.

પોણો તોળો સોજી ખરી કેસરને ઠીકરાંપર ઇંગારે સેકીને ખલમાં ઘણીજ બારીક વાટી નાના ત્રણ ચમચા ગોલાબમાં બરાબર મેળવીને ઢાંકી રાખ્વી. સોજી બદામની બીજ એક શેરને આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ છોલી ધોઇ લુછી તદન કોરડી કરીને છુંદવી, પણ ઘણી બારીક છુંદવી નહી અને પહેલી બરફીમાં લખ્યા મુજબના ચાર શેર મોલા માવા સાથે બદામ તથા એળચીના દાંણા એક તોળાને બરાબર મેળવી રાખ્વું. ત્યારબાદ તેજ બરફીમાં લખ્યા મુજબની પણ છ શેર ખાંડનો પાણીમાં શીરો કરવા મુકવો અને શીરો ઘણો ઘાડો થાયને તેમાં કેસર નાખીને મેળવી દેવી. પણ કેસર નાખ્યાથી શીરો ઉભાવા માડેછે માટે માહે ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને તેજ બરફીમાં લખ્યા મુજબ એ શીરાનું ટીપું બંધાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી માહે બદામ મેળેલો માવો મેળવી દઈ

તેમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં રેડવી અને ચોવીસથી ત્રીસ કલાકે બરફી બરાબર બંધાયને તેમાં લખ્યા મુજબ ઢેફાં કાપીને કાઢવાં. એ બરફી સારી થાયછે.

બરફી પસ્તાંની.

લીલા ઘેરા રંગનાં ભાંજેલાં ઝીણાં કંદારી પસ્તાં આવેછે તેવાં એક શેર નવાં પસ્તાં લેવાં અને પીતળની ખલમાં થોડાં થોડાં નાખીને હલકે હાથે છુંદવાં, પણ ઘણાં બારીક છુંદવાં નહી. દોઢ તોળો એળચીના દાંણાને જાદા છુંદવા. પોણો તોળો જાયફળને બારીક છુંદવું. પછી પહેલી બરફીમાં લખ્યા મુજબના ચાર શેર મોલા માવા સાથે એ બધું બરાબર ભેળી રાખવુ અને ચાર ચમચી વૅનીલા ઍસૅન્સમાં પચીસ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ મેળવીને જુદું ઢાંકી રાખવું. ત્યારબાદ તેજ બરફીમાં લખેલી રીતે પણ તેવી છ શેર ખાંડનો પાણી અથવા ગોલાબમાં શીરો બનાવવા મુકવો અને તે થવા આવેને માહે ઍસૅન્સ મેળવી ટીપું બંધાઇ જાય તેવો એ શીરો થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી ભેળી રાખેલો સામાન માહે બરાબર મેળવીને પછી તેજ બરફીમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં રેડવું. ચોવીસથી ત્રીસ કલાકમાં એ બરફી કઠણ થાયછે, પછી તેજ રીતે એનાં ઢેફાં કાપી કાઢવાં. એ બરફી ઘણી મજાહની થાયછે.

બરફી બદામી.

બરફી કેસર્યામાં લખ્યા મુજબનોજ બધો સામાન લઇને તેજ રીતે એ બદામી બરફી બનાવવી. પણ એમાં કેસર નાખવી નહી, તેને બદલે શીરો તૈયાર થવા આવેને વૅનીલા ઍસૅન્સ ચાર ચમચી અથવા ગોલાબનું ઍસૅન્સ દોઢ ચમચી ભેળીને ટીપુ બંધાય તેવો શીરો થાયને ઉતારીને બધો ભેળેલો સામાન મેળવીને એની બરફી બનાવીને રેડવી.

બરફી બેરંગની.

બરફી કેસર્યા અથવા બરફી બદામી લખેલીછે તે બેમાંથી ગમેતે એક બરફી બનાવવી અને ત્રણ ઇંચ જાદી થાય તેટલાં ઉંડાં વાસણમાં એ મેળવણીની બરફી સવા ઇંચ જેટલી જાદી થાય તેમ રેડવી. તેપછી ચોવીસ કલાક થાયને બરફી પસ્તાંનીમાં લખેલા સામાનની તેજ રીતે બરફી બનાવીને કેસર્યા અથવા બદામી બરફી બેમાંની જે એક કીધેલી હોય

તેની ઉપર એ પસ્તાંની બરફીની મેળવણી રેડીને બીજા ચોવીસથી ત્રીસ કલાકે બંધાયને પહેલી બરફીમાં લખ્યા મુજબ પણ એના મોટા ટેકા કાપીને કાઢવાં. એ બરફી મજાહની લાગેછે.

બરફી મગની દાળની.

સોજી મગની દાળ રતલ ૦॥, સોજી ખાંડ શેર ૦॥, સોજું મીઠાઇનું ઘી રતલ ૦।, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૨, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥, સોજી ખરી કેસર વાલ ૨॥ એટલે બેઆનીનાં અડધાં વજનની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તે પ્રમાણે કેસરને સેકીને બારીક વાટવી. એળચી જાયફળને બારીક છુંદવુ. આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. દાળને ચુંટી સોજી ધોઇ થંડા પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી કપડાંથી બરાબર નુછીને તદન કોરડી કરી સાફ કોરડા પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક આટા જેવી પીસ્વી અને કલઇભરેલી કઢાઇમાં ધીમે બળતે ઘીને બરાબર કકડાવી તેમાં પીસેલી દાળ નાખી ગાંગડા નહી થાય માટે ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી મજાહની ફીકા લાલ રંગની તળાયને મોટી રકાબીમાં કાઢી લઇ કાંસીયાનાં તળીયાંથી વાટવી. ત્યારબાદ ખાંડમાં પોણો પાશેર પાણી રેડી પીગળાવીને ચુલે મુકવી અને શીરામાં જરા ચાસ આવેને વાટેલી કેસર મેળવી શીરો ઘણા ચાસવાળો ઘણો ઘાડો થઇ અંદર બધું ફીણ આવેન ઉતારીને તેમાં તળેલી દાળ તથા એળચી જાયફળ નાખી સારીકાની એકરસ કરીને પછી બરફી દોઢેક ઇંચ જેટલી જાદી થાય તેટલી સોજી થાળીને જરા ઘી ચોપડીને તેની વચમાં એ મેળવણીનો ઢગળો મુકી સફાઇથી દોઢ ઇંચ જાદું થાપીને ઉપર બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ ભભરાવી તેને સેજ દાબીને ઉપર બેસાડવી. પછી બંધાઇને કઠણ થાયને બે ઇંચ સમચોરસ ટેકાં થાય તેમ કાપ મુકીને બરફી ભાગે નહી તેમ તવાથાથી ઉપાડીને કાઢવી. એ બરફી સારી થાયછે.

બરફી રોજ અથવા વૅનીલાની.

સાદી બરફી કરવી હોયતો પહેલી બરફીમાં લખ્યા મુજબનો સામાન તૈયાર કરવો અને બદામની કરવી હોયતો ઉપર બદામી બરફી

છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબનેા સામાન તૈયાર કરવેા અને એ બેમાંથી જે એક હેાય તેને માટે શીરેા બનાવવા મુકી તે તૈયાર થવા આવેને રેાજની કરવી હેાયતેા તેમાં એસેન્સ ઑવ રેાજ દેાઢ ચમચી ભેળવું અને વૅનીલાની બનાવવી હેાયનેા વૅનીલા એસેન્સ ચાર ચમચી મેળવવું અને ટીપું બંધાય તેટલેા બધેા ઘટ શીરેા થાયને તુર્ત ઉતારી એજ બેઉ બરફીમાં લખેલી રીતે માવા સાથે ભેળેલેા બીજો સામાન માહે મેળવીને વાસણમાં રેડી તેમાંજ લખ્યા મુજબ બંધાયને ટેકાં કાપીને કાઢવાં. એ બેઉ બરફી મજાહની લાગેછે.

બ્રાઉન કસ્ટર.

ભેળ વગરનું ચેાખ્ખું તાજું દુધ શેર ૧, ઝીણા દાંણાની શાકરીયા ખાંડ પાશેર ૧॥, તાજાં ઇંડાં ૩, વૅનીલા એસેન્સ ટીપાં ૪૫ (નાની પેાણી ચમચી), ગેાલાબનું એસેન્સ ટીપાં ૧૨.

ખાંડમાંથી ઉપસેલી ભરેલી આઠ ચમચી ખાંડને જુદી રાખવી અને બાકીની બધી ખાંડને દુધમાં પીગળાવી સેાજી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને આએ વીવીધ વાંનીમાં દુધ કેમ કકડાવું એવાં મથાળાંથી છાપેલુંછે તેમાં લખ્યા મુજબ દુધને ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને બરાબર કકરેા આવીને દુધ ઉપર સુધી આવે ત્યારે માહે ચમચ યા કરછી ફેરવીને તપેલીમાં બધું હેઠે બેસાડી દઇ એ રીતે બધા મલી દસ કકરા પાડીને પછી ઉતારી થંડાં પાણીનાં વાસણમાં મેલી માહે ચમચેા ફેરવ્યા કરવેા અને તદન થંડું થાયને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દાહવીને પતળાં કરી અથવા સફેદીને કફ ચઢાવી તેમાં દાળને સારીકાની મેળવી એ ઇંડાંને દુધમાં સારીકાની ભેળીને પછી બેઉ જાતનાં એસેન્સ ભેગાં નાખવાં અથવા જે તે એક જાતનું નાખવું અને એ મેળવણીથી પેાણેા ભરાય તેટલેા ત્રાંબાનેા કલઇભરેલેા કાંસીયેા અથવા એવીજ સાંકડી ઉભી કીનારીની ઉંડી તપેલી લેવી અને પેલી જુદી કાઢી રાખેલી આઠ ચમચી ખાંડને તેમાં નાખી ચુલે ઇંગારપર મેલવી અને બધી ખાંડ પીગળીને શીરા જેવી થાયને અંદર છરી ફેરવ્યા કરવી. કારણ કેાઇ વખત એકજ તરફથી ખાંડ વધારે લાલ થઇ જાયછે. જ્યારે એ શીરેા જરા ઘેરા લાલ રંગનેા થાયકે તુર્તજ ઉતારી પાડવેા. પણ કકડતાં વાસણમાં રહેતાં પણ શીરેા કદાચ કરપાયછે અને તેથી કસ્ટર કડવું

લાગેછે માટે ઉતારતાંવાર વગર થોભવે વાસણને કપડાંથી ઉંચકી તેનાં તળીયાં તેમજ ફરતી બોરદુપર બધે એકસરખો શીરો લાગે તેમ ફેરવ ફેરવ કરવો. પણ કકડતાં વાસણને લીધે કદાચ કોઇ ભાગપરની ખાંડ સેજ કાળી જેવી થયલી લાગેતો તેને છરીથી કાઢી નાખવી. પણ એ સઘળું ઝડપથી કરવું જોઇયે. કેમકે એટલા અરસામાં શીરો પાછો બંધાઈ જાયછે. ત્યારબાદ એ શીરો તદન થંડો થાયને અગાઉથી નહી પણ કસ્ટર બાફવું હોય તેજ વખતે કસ્ટરની મેળવણીને તેમાં રેડીને તુર્તજ પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં કપડાંમાં ઢાંકણ બાંધી તે ઢાંકીને કસ્ટર બાફવા માટે છાપેલુંછે તે પ્રમાણે પણ એ કસ્ટરને પોણોથી એક કલાક સુધીજ બાફવું. પણ કદાચજો તપેલીમાંનું પાણી સુકાયતો કસ્ટરનાં વાસણમાં જાય નહી તેમ સંભાળથી બીજું થોડું કકડતું પાણી અંદર ઉમેરવું અને કસ્ટર તૈયાર થાયને ઉતારી અંદરથી કાઢીને એ કસ્ટરની તપેલી યા કાંસીયાને થંડાં પાણીનાં વાસણમાં ઉંધાડું મુકવું અને કસ્ટર થંડું થાયને ખાતી વેળા કીનારીપરથી વળગેલું હોયતો ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી ચમચાના ડાંડા વડે ફરતી કીનારી અળગી કરીને પછી ઉલટાવીને આખું કાઢી માહે પાણી છુટેલું હોયતો તે કાઢી નાખવું. એક બે પાશેર દુધનું કસ્ટર કરવું હોયતો તેને સારૂં ઉપલા હીસાબે લઇને બાળેલી ખાંડ વાસણને બરાબર લાગશે નહી માટે જરા વધારે લેવી. એટલું થોડું કસ્ટર પચીસ ત્રીસ મીનીટમાં બફાયછે. એ કસ્ટર મજાહનું થાયછે.

બીજી રીતે બ્રાઉન કસ્ટર કરવુ હોયતો ઉપર લખ્યા જેટલી આઠ ચમચી ખાંડને તેજ પ્રમાણે કાંસીયામાં બાળીને તેજ રીતે ચોપડીને તૈયાર કરવો. પછી આએ ચોપડીમાં ચમચા તથા ચમચીથી આટો અથવા બીજી કોઇપણ ચીજ માપવાની રીત છાપેલીછે તે રીતથી મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો અથવા ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી લેવો અથવા તોળીને એક તોળો લેવો અને તેને કલઇવાળી ઉભા ઘાટની બે શેર પ્રવાહી ચીજ સમાય તેટલી તપેલીમાં નાખી દોઢ પાશેર ખાંડને સાફ કરીને માહે તે નાખીને પછી સોળ એક શેર દુધમાંથી પહેલે નાના ચારેક ચમચા જેટલું દુધ અંદર રેડીને નાની કરછી ય મોટા ચમચાથી સારીકાની ઘુંટી આટાનો જરાબી ગાંગડો રાખવો નહી. તેપછી જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને ધીમે બળતે ચુલે મુકી એમ રાખતાં હેઠે આટો ઠરીને ગાંગડા થાયછે માટે તેમ નહી થાય તે રીતે

અવારનવાર જરા ઘુંટવું અને કકરો પડવા માડે કે ઘુંટવુ નહી પણ બરાબર ઉપર સુધી કકરો પડેને અંદર કરછી યા ચમચો ફેરવી ઘુંટીને બરાબર પાછું હેઠે બેસાડી નાખી એજ રીતે બીજા ચાર કકરા પાડીને પછી દુધ ઘુંટીને પાછું હેઠે બેસાડયા બાદ ઉતારી થંડાં પાણીમાં મેલી અવારનવાર અંદર ચમચો ફેરવવો. તદન થંડું થશે ત્યારે એ ઘાડા દુધપાક જેવું થશે, તે પછી તદનજ તાજાં આઠ ઇડાંની દાળને સારીકાની ઘુંટી પતળી કરીને અંદર તે ભેળી ઉપર મુજબનું એસેન્સ તથા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું ખમણેલું જાયફળ મેળવીને બાળેલી ખાંડ લગાડેલા કાંસીયામાં ભરી ઉપર મુજબ બારીને તેજ રીતે કાઢવું. એ કસ્ટર દાળ નાખેલું વધારે સારૂં થાયછે પણ ગમેતો આઠ દાળને બદલે તાજા મોટાં ત્રણ ઇડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી તદન પતળાં કરીને તે મેળવણીમાં ભેળવાં.

બ્રાઉન બહલી.

આગ્એ વીવીધ વાંનીમાં બહુલી છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબના દીવસમાંથી કોઇબી એક દાહડાનો ચીક લેવો. પણ તેમાં લખ્યુંછે તેમ એમાં ગોળ નાખવો નહી પણ તેજ હીસાબે ખાંડ નાખીને કપડાંથી ગાળીયા પછી ઘણો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું ખમણેલું જાયફળ નાખીને તેને માહે સારીકાની મેળવી ઘણો સોજો ગોલાબ જરા નાખવો. પણ તેમાં લખ્યા મુજબનાં અમથાં વાસણમાં એ બહલી બનાવવી નહી પણ ઉપર બ્રાઉન કસ્ટર છાપેલુંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનાં બાળેલી ખાંડ લગાડેલાં વાસણમાં એ મેળવણી ભરીને પછી એજ બ્રાઉન કસ્ટરમાં લખેલી રીતે એ બહલી બાફવી. સાધારણ બહલી કરતાં આએ બ્રાઉન બહલી વધારે સારી લાગેછે.

બ્રૅંડીમાં પ્રીજર્વ્ડ કીધેલાં પીચ અથવા ઍપ્રીકોટ.

સુકી રૂતુનાં સોજાં પીચ રતલ ૧, બારીક છુંદેલી સાફ શુગર રતલ ૦।, સોજો બ્રૅંડી ખપ મુજબ.

ધોતાં સફેદ નરમ મલમલનાં કપડાંથી પીચને લુછી તેની ચામડી ફાટે નહી તેમ સંભાળથી ડીચકાં આગળથી અંદરના ઠરીયા કાઢી નાખીને પીચ આખાંજ રાખવાં. પછી એક નાની સોજી બરણીમાં પડેપડ ખાંડ

સાથે પીચ ભરી તે ડુબે તેટલો બ્રંડી રેડી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી તપેલીમાં પાણી કકડાવી તેમાં મેલી બળતું ધીમું રાખ્વું. પણ બરણીમાં પાણી ભરાય નહી તેટલું અધુરૂં રાખ્વું અને પંદર વીસ મીનીટમાં તપાસ્વું. પણ બ્રંડીમાં કકરો પડવા દેવો નહી અને ઉપર મેલ આવવા માંડે ત્યારે ઉતારી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બધાં પીચને બાહેર કાઢીને બીજી બરણીમાં અથવા પોહોળાં મોઢાની બાટલીઓમાં ભરી તેની ઉપર એજ બ્રંડી રેડી ઉપર ઝીણું કપડું બાધવુ અને તદનજ થંડું થાયને કપડું છોડી નાખી ઝીણાં સફેદ કાગજની ઉપર ઈંડાંની સફેદી ચોપડીને તેનેથી અથવા ડુકકાથી મોઢું બાધી લેવુ. એજ રીતે એક રતલ એપ્રીકોટને પ્રીઝર્વ કરવાં.

બ્લૅક કરંટ વાઇન.

તાજી તોડેલી સોજી કાળી દરાખના છ બાટલી ગાળેલા રસમાં સોજું ગાળેલુ થંડું પાણી છ બાટલી તથા સોજી મેદા ખાંડ બાર રતલ નાખ્વી અને બધી ખાંડ પીગળેને એ મેળવણીમાંથી થોડી જુદી કાઢી રાખીને પછી બાકીનું એ બધું ભરાતાં થોડો ભાગ ખાલી રહે તેટલાં એક સાફ કીધેલાં નાનાં પીપમાં ભરી માહે જોશ આવવા માટે ઉંફવાળા ઓરડામાં રાખ્વુ અને અંદર બરાબર જોશ આવે પછી ઉપર જે છારી બંધાયલી હોય તે કાઢીને પછી પેલી એમાંની થોડી જુદી કાઢી રાખેલી મેળવણી તથા એક બાટલી સોજા બ્રંડીને પીપમાંનાં વાઇનમાં ભેળી પીપને ઉપર સુધી ભરી બંધ કરીને બાર માસ પછી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. એ વાઇન વર્શોસુધી સોજો રહેછે.

બ્લાંમાંશ.

સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા રા, છુંદેલી સોજી ખાંડ તથા બદામની બીજ દરેક રતલ ૦ાા, સોજુ દુધ શેર ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, કડવી બદામ ૧૦.

આજ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇ લુછી કોરડી કરી જરા દુધમાં સોજા પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પાસ્વી. આઇસીનગ્લાસને અડધા શેર દુધમાં પંદર વીસ મીનીટ ભીનવી રાખ્વું અને બાકીનાં દુધમાંથી જરા જરા કરી બધું બદામમાં બરાબર મેળવીને પછી માહે ભીનવેલું આઇસીનગ્લાસ તથા ખાંડ ભેળી ઇંગારે મેલી

ઘુંટયા કરી ઘણું ઘટ નહી પણ સેજ ઘટ જેવું થાયને ઉતારી ખાડીનાં જાંજરાં કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી તેમાં લાકડાંનો યા રૂપાંનો ચમચો ફેરવી ફેરવીને બધું છાંડી લઈ ધ્રુછો રહે તે ફેંકી દઈને પછી માહે વેનીલા ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકી બંધાયને કાઢવું. ગમેતો એમ કપડાંમાથી છાંડી કાઢયા વગર એમજ રાખી માહે વેનીલા ભેળીને મોલ્ડમાં ભરવુ, પણ ત્યારે બદામ શેર ૦। લઇ ને ઉપર મુજબ પીસીને માહે એમજ ભેળવી. રશ્યન આઇસીનગ્લાસ તથા C. &. E. Morton નું આઇસીનગ્લાસ સોજું અને બારીક આવેછે.

બ્લાંમાંશ અમેરીકન.

સોજું દુધ શેર ૦॥, ખાંડ તોળા ૫, સોજો આરારૂટ તોળા ૨॥, ઘણો સોજો ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર લીકરગ્લાસ ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, લીંબુ ૧ ની છાલ, તજનો કકડો ઇંચ ૦॥.

આરારૂટને એક પાશેર સોજાં થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખી ઉપર પાણી તરી આવે તે બધું કાઢી નાખીને ગોલાબ યા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર ભેળવુ. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી તજ તથા લીંબુની છાલ નાખી ત્રણ કકરા પાડી ઉતારીને છાલ તથા તજ કાઢી નાખી જરા જરા કરી બધું એ કકડતું દુધ આરારૂટમાં મેળવી ગાંગડા થવા દેવા નહી. ત્યારબાદ વૅનીલા ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બીજે દીને કાઢવું અને તુર્ત જોઇયેતો મોલ્ડને આઇસમાં મુકવુ. બદામનું ઍસૅન્સ પસંદ હોયતો વૅનીલા સાથે તે પણ સાત ટીપાં નાખવું.

બ્લાંમાંશ આરારૂટનું.

સોજું દુધ શેર ૧, સોજો આરારૂટ તોળા ૧૫, ખાંડ રતલ ૦।, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧.

એક પાશેર દુધમાં આરારૂટને બરાબર મેળવી બાકીનાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી ચુલે કકરો પાડી ઉતારીને આરારૂટ ઠરી ગયો હોય તેને પાછો બરાબર મેળવીને કકડેલાં દુધને આરારૂટમાં ઝીણી ધારે રેડીને જલદી જલદી બરાબર મેળવવું, ગાંગડા થવા દેવા નહી. પછી બે ત્રણ મીનીટ ચુલે ધુંટીને ઉતારી ઍસૅન્સ ભેળી એક મોલ્ડને જરા દુધ ચોપડી તેમાં રેડી બંધાયને કાઢવુ. મોલ્ડને આઇસમાં મુકીને થંડું કીધેલું સારૂં લાગશે.

બ્લાંમાંશ આરારૂટનું રજું.

સેાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦।, સેાજો આરારૂટ તેાળા ૫, બ્રૅંડી નાનેા ચમચેા ૧, લીંબુ ૧ ની છાલ, કેાઇપણ તેજદાર લાલ રંગની જૅલી અથવા જામ ખપ મુજબ.

આરારૂટમાં એક પાશેર થંડું પાણી જરા જરા કરી બધું નામી બરાબર મેળવી થેાડેા વાર રાખી ઠરેને ઉપરનુ બધું પાણી કાઢી નાખવું. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી છાલ નાખી કકરેા પાડીને છાલ કાઢી નાખી આરારૂટના ગાંગડા નહી થાય તેમ કકડતાં દુધને ઝીણી ધારે થેાડું થેાડું કરી બધું બરાબર મેળવીને પછી ચુલે ધુંટ્રી ઘટ થાયને ઉતારી બ્રૅંડી ભેળવેા અને એક મેાલ્ડને જરા સેાજું ઑલીવ ઑઇલ લગાડી તેમાં ભરી બંધાયને કાઢીને ઉપર જૅલી યા જામ લગાડવી. તેલને બદલે પાણીમાં ભીનવેલું મેાલ્ડ પણ ચાલશે.

બ્લાંમાંશ ઇડાંનાં કેાટળાંમાં.

તાજાં સફેદ કેાટળાંનાં વીસ ઇંડાં લેવાં અને તેને ફાટ નહી પડે તેમ સંભાળથી અણી આગલથી વચમાં ઝીણી છરી વડે ચણાની દાળ જેટલેા મેાટેા સરખેા ગેાળ છેડ પાડીને સેાટી ભેાકીને માહેલી દાળ ફેાડી નાખી બધું ઇડું બાહેર કાઢીને પછી અંદરથી કેાટળાંને બરાબર સેાજાં ધેાઇ બ્લાંમાંશ સંત્રાની છાલનાંમાં આઇસીનગ્લાસની મેળવણી ભરવા લખેલીછે તેજ મેળવણીનેા બધેા સામાન લેવેા પણ એમાં જામ ભેળવી નહી, તેમજ છુંદેલી બદામ પણ લેવી નહી પણ મેળવણીને તેજ રીતે તૈયાર કીધા પછી છેલ્લે બાર ટીપાં બદામનું ઍસૅન્સ ભેળી ઘણીજ નાની રૂપાંનીઅથવા પત્રાંની ગળણી એનેજ માટે આગમચથી ખાસ બનાવી તેનેથી કેાટળાંની અંદર એ મેળવણીને છેક ઉપર સુધી ભરવી અને ચેાખા, વેહેરે, ઘઉંનું ભુસું અથવા આટાથી થાળી ભરીને તેમાં એ ઇડાંને સરખાં ગેાઠવી ઉભાં ખેાસીને મુકવાં. પણ બધીજ મેળવણી ભરી દેવી નહી, થેાડી મેળવણીને જુદી ભેભટપર ગરમ રાખવી કારણ કેાટળાંમાં ભરેલી મેળવણી ઠરે પછી હેઠે સેાસઇને ઉપરથી જરા ભાગ ખાલી થાયછે માટે તેમ થાયને એ બાકી રાખેલી મેળવણીને કેાટળામાંની ઉપરની ખાલી જગ્યામાં પાછી ઉપર સુધી ભરીને પછી થેાડા ઘઉંના આટાને પાણીથી

કઠણ બાંધી તેની પતળી ઝીણી ટાંકલીઓ કરી એ કોટળાંના છેડની ઉપર બરાબર વળગાવવી અને થોડો વખત પછી તે બંધાયને એ ઇડાંને આઇસમાં થંડાં થવા મુકવાં. ગમેતો એ આઇસીનગ્લાસની મેળવણીને બદલે આએ ચોપડીમાં જૅલી ચીનાઇ સફેદ ઘાસની છાપેલીછે તેમાં નરાં દુધની જૅલી બનાવવા લખેલુછે તેનો બધો સામાન લેવો પણ તેમાં ફકત છુંદેલી બદામ તથા રંગ નાખવો નહી અને સફેદ મેળવણી તૈયાર કરી ઉપલીજ રીતે એને ઇડાંમાં ભરી બંધાયને આઇસમાં મુકી થંડાં કરીને કોટળાં છોલવાં. પછી રકાબીઓમાં લીલી અથવા સુકી મૉસને સફાઇથી સરખી પાંથરીને મુકીને પછી પૅનનાઇફ વડે લીંબુની છાલના બારીક કાપેલા વરખના ઢગળા મૉસની ઉપર છેટે છેટે મુકીને તેની ઉપર એ છોલેલાં ઇડાંને સરખાં ઉભાં મુકવાં.

બ્લાંમાંશ કોકો.

એક શેર ગાળેલુ સોજ્જું પાણી જુદું કાઢવુ. પછી Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ચાર તોળાને એક કોડાનાં નાનાં બોલમાં નાખી તેનો સેજબી ગાગડો રહે નહી તેમ પાણીમાંથી તેમાં જરા જરા કરી ચમચાથી બરાબર મેળવીને ઘાડા દુધપાક જેવી મેળવણી કરવી અને ઉભા ઘાટની જરા નાની કલઇભરેલી તપેલીમાં બે તોળા કૅદબરી કોકો નાખી પેલાં એક શેર પાણીમાંથીજ એમા પણ કૉર્નફ્લૉઅરનીજ કાની જરા મેળવીને પછી માહે સોજી ખાંડ અડધો શેર નાખી તેને સારીકાની ભેળીયા બાદ બાકી રહેલુ બધું પાણી બરાબર મેળવી તપેલીને ચુલે ઉઘાડી મુકવી અને તેમા કકરો આવવા માડેને કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછો ચમચાથી સારીકાની ભેળી તપેલીમાં બરાબર કકરો પડેને ઉતારી પાડી તુર્ત તેમાં ઝીણી ધારે કૉર્નફ્લૉઅર રેડતા જઇ જલદી જલદી મોટા ચમચાથી મેળવી નાખીને પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવુ અને ઘણું કઠણ નહી તોય જરા કઠણ જેવું થાયને ઉતારી પુગતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું એમાં વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળવું અને મોલ્ડ યા બેલને થંડાં પાણીમાં બોળી પાણી કાઢી નાખીને તેમાં રેડી બંધાય ત્યાંસુધી થંડાં પાણીમાં મુકવું. તેટલાં આએ વીવીધ વાંનીમાં બધાં કસ્ટર છાપેલાછે તેમાં દુધપાકનાં જેવાં પતળાં કસ્ટર પણ કરવાનાંછે તેમાંનું અથવા બધા દુધપાક છાપેલાછે તે એ બધાંમાંથી કોઇપણ એક જાતનું એક શેર દુધનું બનાવવું અને

બ્લાં-માંશ બંધાઇને થંડું થાયને ઉલટાવીને આખુંજ કાઢી એ કસ્ટર યા દુધપાક સાથે ખાવુ. એ બેઉને આઇસમાં મુકીને થંડું કીધેલું વધારે સારૂં લાગશે.

બ્લાંમાંશ કૉર્નફ્લૉઅર.

સોજું તાજું દુધ શેર ૨, 'Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૮, પહેલાં નંબરની બારીક શાકરીયા ખાંડ શેર ૦ાા, બદામની બીજ તોળા ૫, વૅનીલા તથા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તા તથા નારેળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇને ઘણીજ બારીક મેસ જેવી છુંદવી અથવા સોજા પાતા ઉપર પીસવી અને કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં જરા દુધ નામી બરાબર મેળવીને દુધપાક જેટલી ઘટ કરવી. કૉર્નફ્લૉઅરને મોટાં આખાં ઍનેમલનાં અથવા કોડીના બોલમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી થોડાં દુધને ચમચાથી બરાબર મેળવીને પતળા દુધપાક જેવું કરવુ. ત્યારબાદ બાકીનાં બધાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી સોજી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે મુકવુ અને માહે બરાબર કકરે પડીને દુધ ઉપર આવેને કૉર્નફ્લૉઅર જે હેઠે ઠરી જાયછે તેને ચમચાથી પાછો બરાબર મેળવીને પછી દુધની તપેલીને ઉતારી તેમાં એક હાથે મોટી ધારે રેડીને બીજે હાથે ચમચાથી જલદી જલદી સારીકાની અંદર મેળવી દઇને તુર્ત પેલી દુધ સાથ ભેળેલી બદામ મેળવીને પાછું ચુલે મુકી હલવે હલવે ઘુંટતાં માહે ગાંગડા થાયછે માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘણું જલદી જલદી અને જોરથી સારીકાની ઘુંટી નાખી રેડાય તેટલુ બરાબર ઘટ થાયને ઉતારી આગમચથી એક નાના ચમચા વૅનીલામાં સાત ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને તૈયાર રાખી અંદર તે મેળવીને ટેસ્ટ કરવું અને ટેસ્ટ ઓછો લાગેતો બીજું થોડું ભેળીને પછી છાલકી નકશીનાં અથવા સાદાં મોલ્ડમાં અને તે નહી હોયતો બોલમાં રેડીને થંડાં પાણીમાં મુકવું અને બંધાયને ઉલટાવીને આખું કાઢવું અથવા આઇસમાં મુકી થંડું કરીને પછી કાઢવું. એ બ્લાં-માંશ કોઇપણ જાતની જામ યા જેલી સાથે ખાવામાં સારૂં લાગેછે, પણ ત્યારે તેમાં ઍસૅન્સ નાખવું નહી, તેમજ ખાંડ પણ એક પાશેરજ લેવી. બીજી રીતે બ્લાં-માંશ કરવું હોયતો રાજબરી, સ્ટ્રોબરી, ઍપ્રીકોટ અથવા ઓરનગેજ એ ચારમાંથી એક જાતની જામ બાર તોળાને

કોર્ડાનાં બોલમાં નાખી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચા વડે બરાબર ભાંજીને મેળવવી અને બાકીનો બીજો બધો સામાન ઉપર લખ્યા મુજબનો લેવો પણ ફકત ઍસૅન્સ લેવું નહી અને ખાંડ પણ એક પાશેરજ નાખીને ઉપલીજ રીતે બ્લાં-માંશ બનાવીને ઉતારયા પછી બે ત્રણ મીનીટ થંડાં પાણીમાં મુકયા બાદ માહે જામને બરાબર મેળવીને પછી મોલ્ડમાં ભરવું. કૉર્નફ્લૉઅરનું સાધારણ બ્લાં-માંશ કરવું હોયતો બીજો કાંઇજ સામાન લેવો નહી, ઉપર લખ્યા મુજબનું ફકત દુધ, ખાંડ તથા કૉર્નફ્લૉઅર લઇને તેનું ઉપલીજ રીતે બ્લાં-માંશ બનાવીને ઉતાર્યા પછી તેમાં ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ત્રણ ચમચા ભેળીને પછી મોલ્ડ યા બોલમાં રેડવું.

બ્લાંમાંશ કૉર્નફ્લૉઅરનું મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્કનું.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૩ાા, સોજી ખાંડ તોળા ૨ાા, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુનર, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

કૉર્નફ્લૉઅરને એક બોલમાં નાખી જરા થંડાં પાણી સાથે મેળવીને દુધપાક જેવું કરવું. પછી કલઇભરેલી તપેલીમાં મીલ્કને દોઢ પાશેર થંડાં પાણી સાથે બરાબર મેળવીને ચુલે મુકી કકરો પડેને ઉતારવું અને મેળવેલા કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછો ચમચાથી બરાબર ભેળીને પછી કકડાવેલાં મીલ્કમાં એક માણસે ઝીણી ધારે રેડવું અને બીજાં માણસે ગાંગડા થાય નહી માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટીને પછી પાછું ચુલે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વૅનીલા ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી થંડાં પાણીમાં અથવા આઇસમાં મુકી બંધાયને ઉલટાવીને આખું કાઢીને એમજ ખાવું અથવા ઍસૅન્સ નાખ્યા વગર બનાવીને પછી રાજબરી, ઍપ્રીકોટ અથવા ગ્રીનગેજ જામ સાથે ખાવું.

બ્લાંમાંશ ચીનાઇ સફેદ ઘાસનું.

સફેદ ઝુડીનું ચીનાઇ ઘાસ તોળો ૧ાા, સોજું દુધ શેર ૧ાા, સોજી ખાંડ તોળા ૨૫, સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૪, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૪, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

ઘાસને સોજું ધોઇ ત્રણ ચાર કલાક થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢીને દુધમાં નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને

ઘાસ તદનજ પીગળી જાયને માહે ખાંડ નાખી તે પીગળે પછી ઉતારી મજબુત જાંજરાં કપડાંમાંથી અથવા કુરતીનની જાદી નેટને ચેાવડી કરીને તેમાંથી ગાળી માહે બાકી રહી જાયતેા ચમચેા ફેરવીને છાંડી કાઢી બેઉ જાતનું ઍસેન્સ ભેળી સાદાં મેાલ્ડ અથવા બેાલમાં રેડવું અને જરા વખ્ત પછી માહે આંગળી બેાળતાં ગરમ લાગે તેવું હેાય ત્યારે ક્રીમને ઘુંટી નરમ કરીને માહે તે મેળવ્યા પછી ચમચામાં જરા રંગ રેડીને અંદર તે ભેળી દેવેા. સફેદ અને રંગીન બેઉ સાથે મળેલું મારબલ જેવું બનાવવું હેાયતેા દુધમાંથી નાના બે ચમચા જેટલું જુદું કાઢી રાખી તેમાં દેાઢ ચમચી રંગને બરાબર ભેળીને મેાટા ચમચામાં ભરવેા અને બ્લાં-માંશ તૈયાર થયલી મેળવણીમાં બધેા રંગ એકદમ ભેળી દેવેા નહી પણ મેાલ્ડ યા બેાલમાં રેડેલી મેળવણીમાં એ રંગ ભરેલા ચમચાને વચમાંથી તળીયાંસુધી ખેાસીને પછી હેઠેથી ઉપર તેમજ અંદરની ફરતી કેાનારી ઉપર બધે આળગેા ફેરવીને ચમચામાંનાં રંગને મેળવવેા, જેમ કીધાથી મારબલ જેવું થશે. મરજી પડેતેા ઍસેન્સને બદલે રાજબરી, ઍપ્રીકેાટ યા પીચ એ ત્રણમાંથી જે તે એક જાતની અડધેા રતલ જામમાં ઉપર લખ્યુંછે તે ઉપરાંત બીજું જુદું નાના પાંચ ચમચા દુધને માહે બરાબર મેળવીને રંગ વગરની સેાજી તારની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢીને પછી ઘાસની મેળવણીને ગાળીયા પછી અંદર એ જામની મેળવણી મેળવીને પછી ઉપર મુજબ ક્રીમ ભેળી છેલ્લે બધી મેળવણીમાં રંગ ભેળવી દેવેા, એને મારબલ જેવી કરવી નહી.

બ્લાંમાંશ ચેાખાના આટાનું.

સેાજું દુધ શેર ૦॥, ભીના ચેાખાનેા અથવા મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ચેાખાનેા આટેા તેાળા ૫, લીંબુનું ઍસેન્સ ચમચી ૦॥, ખાંડ નવટાંક.

દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી આટામાં જરા જરા કરીને બધું દુધ બરાબર મેળવી ચુલે ઘુંટી કઠણ થવા આવેને ઉતારી ઍસેન્સ ભેળી ભીનવેલાં મેાલ્ડમાં ભરી પાણીમાં મુકવું અને બંધાયને કાઢવું.

બ્લાંમાંશ તાપીયેાકાનું.

સેાજું દુધ શેર ૧, તાપીયેાકા રતલ ૦॥, સેાજી ખાંડ શેર ૦॥, બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૨૦, ગેાલાબનું ઍસેન્સ ટીપાં ૫ થી ૭.

તાપીયેાકાને ચુંટી સાજા ધેાઇ થંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી માહેથી બધું પાણી કાઢી નાખી દુધ રેડી ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘણું કઠણ થાયને ખાંડ ભેળી તેનું પાણી બળી જાયને ઉતારી મેાલ્ડને પાણીમાં ભીનવીને તેમાં ભરી બંધાયને ઉલટાવીને આખું કાઢવું અથવા મેાલ્ડને આઇસમાં મુકી થંડું કરીને પછી કાઢવું અને કેાઇપણ જાતની જામ યા મુરબ્બા સાથે ખાવું.

બ્લાંમાંશ ડચ.

સેાજું આઇસીનગ્લાસ તેાળા ૨॥, સેાજી ખાંડ રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૩ ની દાળ, નાનાં એક લીંબુની છાલ, શૅરી વાઇન ૧ વાઇન ગ્લાસ.

તદન કલઇવાળી તપેલીમાં આઇસીનગ્લાસને એક પાશેર કકડતાં પાણીમાં દસેક મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી લીંબુની છાલ નાખી ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને અંદર એક કકરેા પડી આઇસીનગ્લાસ બધું બરાબર પીગળી જાયને ઉતારી છાલ કાઢી નાખવી. પછી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દેાહવી પતળી કરી તેમાં શૅરી તથા ખાંડ ભેળીને પછી એમાં પીગળાવેલું આઇસીનગ્લાસ નાખી પાછું ચાર પાંચ મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતારી રંગ વગરની તારની જાદી ચાળણીમાં નાખી રૂપાંનેા યા લાકડાંનેા ચમચેા ફેરવીને બધું છાંડી કાઢયા પછી ચમચેા ધેાઇને થંડું થાય ત્યાંસુધી માહે ફેરવ્યા કરવેા. પછી નાનાં નાનાં મેાલ્ડમાં ભરી તેને આઇસમાં મુકી બંધાયને કાઢવુ. રશીયન આઇસીનગ્લાસ તથા C. &. E. Morton નું આઇસીનગ્લાસ બારીક અને સેાજું હેાયછે.

બ્લાંમાંશ બે જાતનું.

સેાજું જૅલેતીન તેાળા ૨, સેાજું આઇસીનગ્લાસ તેાળેા ૧, સેાજું દુધ શેર ૧, સેાજી ખાંડ રતલ ૦॥, જાદાં ઘટ કપડાંથી ગાળીને નીતરેા કીધેલેા મીઠા સંત્રાનેા રસ નાના ચમચા ૬, સેાજી બદામની બીજ નવટાંક, શૅરી; બ્રૅંડી તથા વૅનીલા ઍસન્સ દરેક નાનેા ચમચેા ૧, ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૨, સંત્રા તથા માસંબીની છાલના કટકા દરેક તેાળેા ૦॥, એળચીના દાણા તેાળેા ૦।, જાયફળ તથા તજના ઝીણા કટકા દરેક વાલ ૫ (બેઆની ભાર), તાજાં ૧ ઇડાંની સફેદી, સેાજો ગેાલાબ ખપ મુજબ.

એળચી તથા જાયફળને બારીક છુંદવું. એક તદન કલઈભરેલી તપેલીમાં સવા શેર થંડાં પાણીમાં જૅલેતીનને એકથી દોઢ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં બાર તોળા ખાંડ ભેળી એળચી, જાયફળ, તજના કટકા તથા બેઉ જાતની છાલના કટકા નાખી ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને બરાબર એક કકરો પડી બધું પીગળી જાયને ઉતારવું અને ઈંડાંની સફેદીને સારીકાની દાહવીને માહે તે ભેળીને પાછું ચુલે મુકવું અને બધું બળીને બે પાશેરની જરા ઉપર જેટલું રહેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં ધોતાં ઘટ કપડાંથી ગાળીને ભરી જોઈ બરાબર બે પાશેર થયલું હોયતો કાંઈ નહી પણ વધારે હોયતો પાછું જરા બાળીને બે પાશેર કીધા પછી ઉતારી સંત્રાનો રસ ભેળીને ફરી બીજાં એવાંજ ઘટ કપડાંથી ગાળી ફુકું થાયને માહે બ્રૅંડી તથા શૅરી ભેળી છ પાશેર પ્રવાહી સમાય તેટલાં એક મોલ્ડમાં રેડી થંડું થાયને મોલ્ડનું ઢાંકણ હોયતો તે અને નહી હોયતો ઍલ્યુમીનમની છાલકી રકાબીને ચટી ઢાંકવી. ત્યારબાદ બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઈને સોજા પાતા ઉપર જરા ગોલાબમાં તદનજ બારીક મૅસ જેવી પીસીને એક પાશેર દુધમાંથી જરા જરા કરી બધું બરાબર બદામમાં મેળવવું અને બાકીનાં બધાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી તદન કલઈભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં પંદર મીનીટ આઇસીનગ્લાસને ભીનવી રાખ્યા બાદ અંદર દુધ સાથની બદામને બરાબર ભેળીને ધીમે બળતે ચુલે મુકી હેઠે બદામ લાગે નહી માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને મેળવણી સેજ ઘટ જેવી થાયને ઉતારી ભરી જોવું અને બરાબર ત્રણ પાશેર જેટલું કીધા પછી એક ઍનેમલ યા ઍલ્યુમીનમનાં બોલમાં રેડી જરા થંડું થાયને માહે બેઉ જાતનું ઍસૅન્સ ભેળવું. તે પછી ખાવાની એક કલાક આગમચ આઇસના નાના નાના ટુકડા કરી તે બે ભાગ જેટલાંમાં એક ભાગ જાડું નીમક ભેળી નાનાં બેઠાં તબ અથવા તેવીજ ઉભી કીનારીની તપેલીમાં એ ભરીને તેની વચમાં જૅલેતીનની મેળવણી ભરેલું મોલ્ડ મુકી તેનો બાફ બાહેર નીકળી જાય નહી માટે ઉપર જાડું ગરમ યા સુતરઉ કપડું દાબ્વું. તેટલાં બીજાં વાસણમાં આઇસના નાના ત્રણ ચાર કટકા છુટા છુટા મેલી તેમાં આઇસીનગ્લાસની મેળવણીવાળું વાસણ મુકવું. પણ એ મેળવણીને કઠણ કરવી નથી પણ ઘાડા દુધપાક જેવી બધી એકસરખી કરવીછે તેટલામાટે વાસણમાં બોરડુપર મેળવણીની પોપડી

બંધાતી જાય તેમ તેને વારંવાર ચમચાથી ઉપાડીને કટકા રહે નહી તેમ બધી મેળવણીમાં ભેળીયા કરવી. તેટલાં જૅલેતીનવાળી મેળવણી કઠણ નહી પણ સપાટીપરથી સરખી બંધાયને તેની ઉપર આઇસીનગ્લાસની મેળવણીને ઉંચે હાથે ધાર પડે તેમ નામવી નહી. કારણ તેમ નામતાં અંદર ખાડો પડીને તે હેઠેની મેળવણીમાં જશે. તેટલામાટે મોલ્ડમાં નીમકનું પાણી જાય નહી તેની સંભાળ રાખીને બાહેર કાઢીને ઉઘાડવું અને તબમાં પાણી થયું હોય તે બધું કાઢી નાખી ઘટે તેટલું બીજું આઇસ તથા નીમક ભરવું અને મોલ્ડની મેળવણીની ઉપર આઇસીનગ્લાસની ઘાડી થયલી મેળવણીને મોટા ચમચા વડે હલકે હાથે બધી પાંથરીને રેડીને પછી ઢાંકણ યા ચટી રકાબી ઢાંકી ઘેાલાય નહી તેમ સંભાળથી આઇસમાં પાછું મેલીને રકાબી યા ઢાંકણપર આઇસના કટકા મુકવા અને બધું બરાબર બંધાઇને કઠણ થાયને મોલ્ડને કાઢી નુછીને અંદર પાણી ભરાય નહી તેમ સંભાળીને ગરમ પાણીનાં વાસણમાં બેાળીને તુર્તજ તેમાંથી કાઢી લેવું, તેથી મોલ્ડને વળગેલું અળગું થશે, પછી ઉલટાવીને અંદરથી આખું કાઢવું. રશ્યન આઇસીનગ્લાસ તથા C. &. E. Morton નું આઇસીનગ્લાસ સેાજું અને ઘણું બારીક આવેછે. મોલ્ડ નહી હોયતેા ઍલ્યુમીનમનાં અથવા આખાં ઍનેમલનાં બેાલમાં બ્લાં–માંશ બનાવવું.

બ્લાંમાંશ બેથી વધુ રંગનું બનાવવાની રીત.

કોઇપણ જાતની બે રંગની મેળવણીનું બ્લાં–માંશ બનાવવું હોયતેા ઉપર બ્લાં–માંશ બે જાતનું લખેલુંછે તે રીતથી મોલ્ડમાં ભરવું. બેથી વધારે રંગનું બનાવવું હોયતેા એજ રીતે એકેકની ઉપર પડ રેડીને જમાવવું.

બ્લાંમાંશ સાગુચેાખાનું.

બ્લાં–માંશ તાપીયેાકાનુંછે તેજ રીતે પણ તાપીયેાકાને બદલે તેટલાજ સેાજા સાગુચેાખા લઇ તેને ચુંટી સેાજા ધેાઇને પાણીમાંથી કાઢીને દુધમાં બે ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બીજો બધેા સામાન તેટલેાજ લઇને તેમજ એનું બ્લાં–માંશ બનાવવું.

બ્લાંમાંશ સાધારણ.

બ્લાં–માંશ બે જાતનું છાપેલુંછે તેમાં લખ્યા મુજબની આઇસીનગ્લાસની દુધની મેળવણી બનાવવી, પણ તેમાં લખ્યા મુજબની

જૅલતીનની સંત્રાના રસવાળી મેળવણી કરવી નહી પણ તેને બદલે આએ ચોપડીમાં જૅલી ખરીયાની છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબનો પણ તેમાં લખ્યા કરતાં અડધો સામાન લઈને તેજ રીતે અડધી જૅલી બનાવવી અને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ શૅરી તથા બ્રૅંડી પુરતો ભેળવો. પછી એ બ્લાં-માંશ બે જાતનાંમાંજ લખ્યા મુજબ પહેલે મોલ્ડમાં ખરીયાની જૅલી ભરી તેજ રીતે જમાવીને પછી તેમજ તેની ઉપર આઇસીનગ્લાસની મેળવણી રેડીને જમાવવી.

બ્લાંમાંશ સંત્રાની છાલમાં ભરેલું.

સફાઇવાળી છાલના પાકા સોજા સંત્રા ખપ મુજબ લેવા અને તે બધાંનાં ડીચકાં આગલથી સરખી ગોળ દોહડીયાં જેટલી છાલ પૅનનાઇફથી કાપવી અને એ કોતરેલો ગાળો ચીરઇ નહી જાય તેમ સંભાળથી અંદરની બધી ચીરને આંગળીથી ભાંજીને કાઢી નાખવી. ત્યારબાદ હેઠે લખેલી દુધની તથા વગર દુધની બે જુદી જુદી જાતની મેળવણી બનાવી થોડા સંત્રા એક મેળવણીથી અને થોડા બીજી મેળવણીથી ઉપર સુધી ભરવા અને ઉપરનો કોતરેલો ગાળો જણાય નહી તેમ દરેક ઉપર તેનીજ ઉપરની કાપી કાઢેલી છાલને એજ મેળવણીથી વળગાવી પાછા આખા સંત્રા જેવા કરવા અને પુરતાં આઇસના નાના કકડા સાથે નીમક ભેળી મોટી કથરોટ યા એવાંજ બીજાં મોટાં છાલકાં વાસણમાં પાંથરીને પેલા સંત્રાના ઉપરના કાપેલા ભાગ વાટે માહે નીમકનું પાણી ભરાય નહી તેમ બધાંનાં ડીચકાં ઉપર રાખી ગોઠવીને બેથી હઢી કલાક મુકી રાખ્યા બાદ બંધાયને ડીચકાં નીકળી નહી જાય તેમ સંભાળથી ધારદાર છરી વડે ડીચકાં આગળથી સંત્રાને ઉભા બે ભાગમાં કાપવા. સંત્રાની એકજ છાલમાં બે જુદા જુદા રંગની મેળવણી ભરવી હોયતો હેઠે લખેલી એક જાતની મેળવણીથી પેહેલે અડધો સંત્રો ભરવો અને તે બંધાયા પછી બીજી જાતની મેળવણી થંડી થાયને તેની ઉપર નામીને આખો ભરવો અથવાતો બધી દુધનીજ મેળવણી બનાવી તેમાંની અડધી સફેદ રાખી બાકીની અડધીમાં રંગ આઇસક્રીમનો મેળવી રંગીન બનાવીને એ બેઉ મેળવણીને અકેક સંત્રામાં અડધી ભરીને ઉપર મુજબ તૈયાર કરવા.

દુધની મેળવણીમાં બે શેર સોજાં દુધમાં પોણો શેર સોજી ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં સોજું આઇસીનગ્લાસ ૧ાા ઇંચ તોળાને પંદર

મીનીટ ભીનવ્યા પછી પાશેર બદામની બીજને છોલી ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસીને તે બરાબર ભેળી હાથ રાખ્યા વગર ધીમે બળતે ઘુંટયા કરવું અને આઇસીનગ્લાસ બરાબર પીગળેને ઉતારી ફુકું થાયને ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને પછી છાલમાં ભરવું. ગમેતો ઍસૅન્સને બદલે રાજબરી, સ્ટ્રૉબરી, ગ્રીનગેજ અથવા ઍપ્રીકોટ જામ અડધા રતલમાં અડધો પાશેર દુધને ઘણું બરાબર મેળવી રંગ વગરની સોજી તારની નવી ચાળણીથી છાંડી કાઢી મેળવણી થંડી થાયને માહે એ ભેળવું. પણ જામ ભેળેલી મેળવણી તદનજ સફેદ રહેશે નહી.

વગર દુધની મેળવણી બનાવવા માટે આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં જૅલી ખરીયાનીમાં દાડમના રંગની બનાવવા લખેલુંછે તેવી બનાવીને ભરવી અથવાતો પાંચ તોળા સોજા જૅલતીનને એક શેર થંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મળી પોણો તોળો લઇ તેની મલમલનાં કપડાંમાં પોતળી બાંધીને તે તથા તજનો બે ઇંચ જેટલો કટકો માહે નાખી એક શેર સોજી ખાંડ ભેળી ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને એક જોશ આવેને ઉતારી એક ઇંડાંની સફેદીને ખુબતરેહ દોહવીને તે મેળવી પાછું ચુલે મેલી મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢવો અને જરા બળેને ઉતારી મીઠા સંત્રાના રસને કપડાંથી ગાળીને તે નાના ૭ ચમચા નાખવા. પછી બધું જાંજરાં કપડાંથી ગાળી ફુકું થાયને સંત્રાની છાલમાં ભરવું.

બ્લાંમાંશ સીંગોડાંનું.

સુકાં સીંગોડાંને બારીક પાઉદર જેવાં છુંદી મલમલનાં કપડાંથી ચાળીને તે તોળા ૬, સોજું દુધ શેર ૧॥, ખાંડ શેર ૦।, બદામની બીજ નવટાંક, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે બદામને છોલી ધોઇને સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક પીસ્વી અને દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને સીંગોડાંના આટાનો જરાખી ગાંગડો થાય નહી તેમ તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ચુલે ધીમે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને સેજ ઘટ થાયને બદામને બરાબર ભેળી એમજ ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને ઉતારી

ઍસૅન્સ મેળવવુ અને સાદાં મોલ્ડને પાણીથી બરાબર ભીજવીને અથવા સોજ્જુ આલીવ ઑઇલ ઘણુંજ સેજ લગાડીને પછી તેમાં ભરી બંધાયને કાઢવું. ગમેતો ટેસ્ટ મુજબ થોડાં ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ પણ નાખવું, તેમજ બદામને બદલે બદામનું ઍસૅન્સ બાર ટીપાં નાખવું. મોલ્ડને આઇસમાં મુકીને થંડું કીધેલું વધારે સારૂં લાગેછે. એ ખ્લાં-માંશનો ટેસ્ટ સારો થાયછે.

બહલી.

ગાય અથવા ભેંસ બ્યાએ તેનું પહેલા ત્રણ દાહડાનું દુધ જેને ચીક કહેછે તે બીજા કાંઇ ઉપ્યોગમાં આવતું નથી પણ તેની બહલી બનાવેછે. એ બહલી બનાવવા માટે પહેલા દીવસનો ચીક હોયતો તે એક શેર લેવો અને તેમાં સોજ્જુ તાજ્જુ દુધ અડધો શેર અથવા એક સોજાં નાનાં નાળીયેરને ખમણી તેનું અડધો શેર દુધ કાઢીને તે ભેળી માહે ખાંડ અથવા સોજો ગોળ જેતે એક ચીજ અડધો શેર પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું. બીજા દીવસનો ચીક હોયતો તે એક શેર લઇ તેમાં કોઇપણ દુધ નાખવું નહી અમથોજ ચીક લેવો અને તેમાં ખાંડ અથવા ગોળ દોઢ પાશેર નાખી ઉપર મુજબ ભેળી ગાળીને તૈયાર કરવું. ત્રીજા દીવસના ચીકને પણ બીજા દાહડાની કાનીજ બધું ભેળીને તૈયાર કરવો. પણ એમાં કશ ઓછો હોવાથી બીજા દાહડાના ચીકની કાની એની બહલી ઘણી કઠણ થતી નથી, સેજ નરમ પણ મજાહની થાયછે, તોપણ કઠણ જોઇતી હોયતો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી એક તાજાં ઇડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી પતળું કરીને તે માહે ભેળવું. પણ ઉપલી ત્રણમાંની કોઇપણ મેળવણીને મુદલ ગરમ કરવી નહી, તદનજ અમથી રાખવી અને એમાં ઘણો સોજો ગોલાબ ટેસ્ટ મુજબ જરા નાખી ઘણો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું ખમણેલું જાયફળ સારીકાની અંદર ભેળવું. પછી એ થંડી મેળવણીને કલઇભરેલા મોટા છાલકા કાંસીયા અથવા નાની ઉંડી લંગડીમાં બે આંગળ જેટલી અધુરી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં ઢાંકણને કપડાંમાં બાંધીને તપેલાંપર તે ઢાંકીને બાફવા છાપેલુંછે તે રીતે બાફવું અથવા તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે ભુંજવું.

બહલીના કટલેસ.

ઉપર બહલી છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબના ત્રણ દીવસમાંથી ગમે તે એક દાહડાનો ચીક લેવો, પણ તે પહેલાં દાહડાનો હોયતો તેમાં

લખ્યા પ્રમાણે ચીકમાં નાળીયેરનું દુધ મેળવું નહી પણ ભેંસનું ય ગાયનું દુધ તેમાં લખ્યા જેટલા ચીકમાં તેટલુંજ મેળવું, તેમજ બીજા તથા ત્રીજા દાહડાનો ચીક પણ તેટલોજ લેવો અને એ ચીક જરા ખારો લાગે તેટલું તેમાં નીમક મેળવીને પછી કપડાંથી ગાળવો. પણ એ કોઇબી ચીકમાં ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ખાંડ, ગોળ, ગોલાબ તથા જાયફળ નાખવું નહી પણ તેમાં લખ્યા મુજબ ત્રીજા દાહડાના ચીકમાં જરૂર ઇંડું મેળવું. તે પછી બહુલીમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણને જરા માખણ ચોપડીને તેમાં મેળવણી ભરી બહુલીમાં લખ્યા મુજબ એને બાફવા મેલી બરાબર ઘણી કઠણ બંધાયને ઉતારી તદ્દન થંડી થાયને એ બહુલી જલદી ભાગી જાય તેવી હોયછે તેટલામાટે ભાગે નહી તેમ ઘણી સંભાળથી ઉલટાવીને આખી કાઢી લેવી. ત્યારબાદ ચાર ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં બે અને તીખું પસંદ હોયતો ત્રણ લઇ એ બધાંને ધોવું અને તેમાં ચુંટેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખીને પાતા ઉપર પીસી માહે ટેસ્ટ મુજબ જરા નીમક મેળવું પછી બહુલી ભાગી નહી જાય તેમ સંભાળથી તેના અડધી ઇંચ જાદા ખપ જોગા સરખા કટલેસ કાપીને તેનાં બેઉ પડ તથા બોરડુની ઉપર પીસેલો મસાલો સરખો પુરતો ચોપડી પાતળા અથવા પાતીયાંની ઉપર પાંઉનું ક્રીમ અથવા ઘઉંનો જાદો રવો પાંથરી તેની ઉપર એકેક કટલેસ મુકી ઉપર પણ ક્રીમ યા રવો પુરતો નાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી હથેલી વડે હલવે હલવે દાબીને કટલેસનાં બેઉ પડ ઉપર પુરતું વળગાવવું. પછી મોટી કઢાઇ અથવા ઉંડા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને ખપ જોગાં ઇડાં ભાંજી તેમાં જરા નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવીને તૈયાર કરવાં, તેટલાં કઢાઇ યા પેણામાંનું ઘી બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે એકેક કટલેસને ઇડાંમાં મુકી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે ફેરવી બેઉ પડે ઘણું પુરતું ઇડું લગાડીને તવાથા વડેજ ઉંચકીને કકડેલાં ઘીમાં મેલી એ રીતે ઇડું લગાડેલા કટલેસ કઢાઇ યા પેણામાં સમાય તેટલા પાસે પાસે મુકવા અને હેઠેનું પડ ફીકા લાલ રંગનું કકરૂં થાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ પણ એમજ તળાયને કટલેસ કાઢવા.

બાટલીમાં ભરી રાખેલા ગ્રીનપીસ.

મજાહના ભરેલા મોઠા પણ તદ્દન કુમળા ગ્રીનપીસના દાણાને મોટાં મોઢાંની તદનજ કોરડી બાટલીઓમાં પહેલે ઉપર સુધી ભરીને પછી

બાટલીને હલાવવી, તેથી બધા ગ્રીનપીસ હેઠે એકઠા થશે. તે પછી બધી બાટલીઓને ચપટ બુચ મારીને ઉપર ફુક્કા બાંધી લેવા અને બધી બાટલીઓ એકેક સાથે અથડે નહી માટે દરેકને છેક હેઠેના ભાગપર નાની ઉધળુ હોય તેમ સુકાં ઘાસને બાંધી લઇને પછી એક મોટાં ઉંડ તપેલાંમાં બધી પાશે પાશે ગોઠવીને મુકવી અને બાટલીઓની ડોક ખાલી રહે તેટલું અધુરૂં પાણી તપેલાંમાં રેડીને ચુલાપર બળતે મુકી બે કલાક સુધી પાણીને ખુબ કકડવા દેવું. ત્યારબાદ ઉતારીને તપેલાંમાંનું પાણી તદનજ થડું થાય પછી માહેથી બાટલીઓને કાઢીને ફુક્કા છોડી નાખી બુચપર લાખ લગાડીને પૅક કરવું.

બાટલીમાં ભરી રાખેલી કરંટ દરાખ.

તાજી દરાખ લેવી નહી, કારણ તે રહી શકશે નહી, માટે વેળાની ઉપરજ સુકાઈ ગયલી કાળી કરંટ દરાખને તોડીને એકઠી કરી ડીચક કાઢીને સાફ કીધા પછી તદનજ કોરડી પોહળાં મોઢાંની બાટલીઓમાં ભરીને અંદર સોજું થંડું પાણી રેડવું. પછી ફુક્કાને પાણીમાં ભીનવીને બાટલીઓની ઉપર સેજ ટાઇટ બાંધી લઈ બાટલીની આસપાસ સુકુ ઘાસ વીટાળી એકેક સાથે અથડીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા ઉંડાં તપેલાંમાં ગોઠવીને મુકવી અને બાટલીઓની ડોક ખાલી રહે તેટલું અધુરૂં પાણી તપેલાંમાં રેડી ચુલે બળતે મુકવું અને કકરો પડવા માડે કે તુર્તજ તપેલાંને ઉતારી પાડી તદનજ થંડું થાય કે માહેથી બાટલીઓને કાઢી લુછીને દરેકની ઉપર મજબુત કાગજ વીંટાળવું અને બાટલીના ઘેરાવા જેટલા ગોળ ખાંચા કોતરેલાં પાટીયાંમાં બાટલીઓની ડોક હેઠે રહે અને એકેક સાથે અથડે નહી તેમ ગોઠવીને સુકી જગ્યામાં રાખવી ટાર્ટમાં અથવા ટાર્ટલેટમાં ભરવા બીજું કંઈ હોય નહી ત્યારે એ દરાખને શીરો પાઇને ભરવી અથવા બીજા કાંઇપણ ઉપયોગમાં લેવી. એ દરાખ વર્ષો સુધી રહી શકેછે.

બાફીને તળેલા પટેટા.

અમથા ખાવા માટે અથવા ખારી પકાવેલી મરધી અથવા ગોસ્તમાં નાખવા સારૂં પટેટાના કટકા તળવા હોયતો સારી જાતના એક શેર પટેટાને સોજા ધોઇ છાલ સાથેજ એક તપેલાંમાં પુરતાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવા અને બરાબર છાલ નીકરે તેવા બફાયને

ઉતારી પાડી પાણીમાંથી કાઢી છરીથી નહી પણ હાથથી છાલને છોલવી અને પટેટા થંડા થાયને અકેક પટેટાના ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપવા અને નાના જોઇયેતો એ અકેક કટકાના આડા બબે કટકા કાપી ધોઇને કોરડા કરવા. ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકને એક નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ભરી થંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવી રાખવું. પછી કઢાઇ અથવા તપેલીમાં આસરે એક શેર જેટલું ઘી નાખી ચુલે મુકવું અને બરાબર કકડી અંદરથી ધુંમાડો નીકળેને માહે પટેટાના કટકા નાખી બળતું ધીમું રાખી અવારનવાર આંધરાંની ચમચે ફેરવ્યા કરવા અને મજાહના કકરા પણ સફેદજ હોય ત્યારે અંદર ફરતું નીમકનું પાણી રેડી ચમચે મેળવવું અને તે બળેને ઉતારીને ચમચથી કાઢી લેવા. રોસ્ત મરઘી, બટક, કીડના કટકા અથવા ગોસ્તમાં નાખવા માટે પણ ઉપર મુજબજ આપ્યા પટેટાને છાલ સાથે બાફીને પછી હાથથી છાલ છોલી ઉપલીજ રીતે પણ એ પટેટાને મજાહના લાલ તળવા અને જેખી રોસ્ત કીધેલાંમાં નાખવા હોયતે અડધું ચરે પછી અંદર એ પટેટા નાખીને બધું સાથે બરાબર ચેરવવું.

બાફેલા કાંદા.

દસ બાર સફેદ વચલા કાંદા લેવા અને તેનાં મુડાં તથા ડીચકાં કાપી છોલીને પાણીમાં નરમ બાફી માખણ અથવા ક્રીમ તથા જરા નીમક સાથે ખાવા.

બાફેલા ગ્રીનપીસ.

બળતા ચુલામાંની લાકડાંની નીચેની સોજી રાખને ચાળીને તે એક નાનો ચમચો (ડૅજર્ટસ્પુન) ઉપસેલો ભરેલો લેવી અને એક શેર થંડાં પાણીમાં ભેળીને થોડીવાર રાખ્યા પછી બધી રાખ હેઠે ઠરી જઈ ઉપર તદન નીતરૂં પાણી આવે તેને જાદાં કપડાંથી એક સોજી તપેલીમાં ગાળી કાઢી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક પીગળાવવું અને ગ્રીનપીસના કુમળા લીલા રંગના પણ મોટા અડધો શેર દાંણાને માહે નાખી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને દાંણા નરમ થાય પછી તે ચીમરાય તેની આગમચ ઉતારી પાડી ચાળણી યા બોયાંમાં નાખી પાણી નીકળી જાયને કાઢીને અમથા અથવા માખણ સાથે ગરમ ગરમ ખાવા અથવા

ધીપર પકાવેલી ખારી મરઘી, ચૉપ ગોસ્ત અથવા એવીના કટલેસની ઉપર નાખવા. રાખનાં પાણીથી ગ્રીનપીસનો રંગ મજાહનો તેજદાર લીલો થાયછે તેજ પ્રમાણે રાખને બદલે એક શેર પાણીમાં કારબોનેટ ઑવ સોદા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખ્યાથી પણ થાયછે. વધારે દાંણા બાફવા હોયતો તે હીસાબે સોદાનું યા રાખનું ઉપર લખ્યા મુજબનું પાણી વધારે કરવુ.

બાફેલા નોલકોલ.

કુમળા નોલકોલને છોલી એક ઉંડી તપેલીમાં નાખી તે ડુબે તેની ઉપર ચાર પાંચ આંગળ આવે તેટલું થંડું પાણી રેડી માહે થોડું નીમક નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકી નરમ થાયને માહેથી કાઢી જરા નીમક મરી અને ગમેતો થોડી ચઢાવેલી વેલાતી રાઈ સાથે ખાવા.

બાફેલા ડબલબીન.

એક શેર સોજા ડબલબીનને પુરતાં કકડતાં પાણીમાં નીમક સાથે ઉઘાડી તપેલીમાં ચુલે મુકી નરમ થાયને કાઢી છોલીને સૉસ સેલરીના સાથે ખાવા.

બાફેલા પટેટા.

સારી જાતના સોજા મોટા બે શેર પટેટાને છોલવા અને સાધારણ ખારા પસંદ હોયતો એક સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો અને જરા વધારે ખારા જોઇયેતો ઉપસેલો ભરેલો એક નાનો ચમચો નીમકને બે શેર થંડાં પાણીમાં પીગળાવી તેમાં પટેટા મેલી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને પટેટા નરમ થાયને માહે પાણી હોયતે બધું બરાબર કાઢી નાખીને પછી તપેલીની હેઠે તથા ઢાંકણ ઉપર જરા ઇંગાર મુકી પટેટા ડાજે નહી પણ સુકા થાયને કાઢી દલેલાં મરી સાથે ખાવા.

બાફેલા બીટરૂટ.

શીયાળાની રૂતુના બીટરૂટ હોયતો તેને આખી રાત થંડાં પાણીમાં બીનવી રાખવા, પણ બીજી રૂતુના હોયતો તેને બીનવવા નહી. પછી એક પોહોળી કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી તે ડુબે તે ઉપરાંત વધુ થંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને બીટરૂટની ઉપરની છાલને

તપાસી જોવી અને તે નીકળી આવે ત્યારે બરાબર બફાયલા જાણી પાણીમાંથી કાઢી થંડાં પાણીમાં ભીનવીને હાથ વડે છાલ ઘસીને કાઢી નાખી સાફ કરીને પછી તેની ઘણી બારીક વેફર જેવી કાતરીઓ કાપી તેની ઉપર જરા સરકો, નીમક તથા દલેલાં મરી નાખીને ખાવા. બાફેલાં અથવા કોલ્ડ ગોસ્ત સાથે ખાવા હોયતો સરકામાં જરા માખણ, નીમક તથા મરી નાખી ચુલે ગરમ કરીને તે કાપેલા બીટરૂટ ઉપર રેડવું. મીઠા પસંદ હોયતો કાપેલી કાતરીઓની ઉપર જરા સરકો રેડી પુરતી ખાંડ નાખી ભેળીને બે ત્રણ કલાક રાખ્યા પછી ખાવા. મોટા બીટરૂટ હોયતો તેને કાપીને બાફવા નહી પણ મોટી પોહોળી તપેલીમાં આખાજ બાફવા, કારણ કાપ્યાથી બધો રંગ પાણીમાં ઓગળી જશે.

બાફેલા ભીંડા.

બાફેલા ગ્રીનપીજમાં લખ્યા મુજબ રાખ નાખીને યા કારબોનેટ ઓવ સોદા નાખીને પાંણી કરી માહે નીમક પીગળાવીને પછી સોજા કુમળા આખા ભીંડાને સોજા ધોઇ માહે નાખીને નરમ બાફવા.

બાફેલા સલગમ.

મોટા કુમળા છ સલગમને છોલી કકડા કાપવા અને એક ઉંડી તપેલીમાં બે શેર થંડાં પાણીમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ભરી નીમક ભેળી સલગમના કકડાને માહે નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવા અને તદ્દન નરમ થાયને ચાળણીમાં ઓસાવી કાઢી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી મસળી નાખી માહે મોટા બે ચમચા ક્રીમ અથવા એટલુંજ દુધ, ત્રણ તોળા કઠણ માખણ તથા છુંદેલાં ઉજળાં મરી સપાટ ભરેલી એક ચમચીને સારીકાની ભેળી બે ત્રણ મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતારયા પછી બાફેલાં ગોસ્ત સાથે ખાવા.

બાફેલી કેબેજ.

મોટી સોજી એક કેબેજની ઉપરનાં બધાં જાદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાપી કાઢીને પછી તેના બે કકડા કાપી થંડાં પાણીમાં એક કલાક બોળી રાખ્યા પછી માહેથી કાઢી કોરડી થાયને એક પોહોળા કલઇવાળા પાટીયામાં બે શેર કકડતાં પાણીમાં ઉપસેલા બરેલા બે નાના ચમચા નીમક તથા કારબોનેટ ઑવ સોદા બેજ ચમટી ભેળી તેમાં કેબેજને

કુખાડી તપેલીને ચુલે ધીમે બળતે ઉધાડી મુકવી અને બરાબર નરમ થાયને ચાળણી યા ભોયાંમાં કાઢી બધું પાણી નીકળી જાયને દલેલાં મરી તથા માખણ સાથે ખાવી.

બાફેલી કોળમી.

તાજી કોળમીને સમારી કોટળાં કાઢી માહે કાળી દોરા જેવી નેસ હોયછે તે કાઢી એક રતલ લઈને તેને ચોખાનો આટો લગાડી સોજી ધોવી અને એક કલઈભરેલી તપેલીમાં બે શેર પાણીમાં બે મુઠી ભરી નીમક ભેળી ચુલે મુકી માહે કકરો પડેને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢી નાખ્યા પછી અંદર કોળમી નાખવી અને કોળમી બફાઈને ઉપર તરી આવેને ચાળણીમાં પાણી સાથેજ નાખી કોરડી થાયને જરા નીમક છાંટી થંડી પડે ત્યાંસુધી સોજાં ધોતાં સફેદ કપડાંમાં વીટાળી રાખ્યા પછી ચઢાવેલી વેલાતી રાઇ, સરકો અથવા વેલાતી સૅાસ સાથે ખાવી.

બાફેલી કૉલીફલાવર.

એક મોટાં ફુલની નક્કર કૉલીફલાવરનાં બધાં પાદડાં કાઢી નાખવાં અને એક કલઈવાળી ઉંડી તપેલીમાં ત્રણ શેર પાણીમાં ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ભરીને નીમક પીગળાવી કૉલીફલાવરનો ડાંડો ઉપર અને ફુલવાળો ભાગ હેઠે રહે તેમ તેમાં કૉલીફલાવરને એક કલાક બોળી રાખવી, જેથી માહે ઝીણાં જીવજંતુ હશે તે નાશ પામશે. પછી માહેથી કાઢીને ચાળણીમાં મુકી કોરડી થાયને કકડતાં પાણીનાં ઉંડાં ઉઘાડાં તપેલાંમાં કૉલીફલાવર મુકી બળતે રાખી નરમ થાયને કાઢી અમથી અથવા માખણ સાથે ખાવી.

બાફેલી ચોળીની સીંગ.

મજાહના મોટા પણ કુમળા લીલા દાંણા ભરેલી તાજી ચોળીની સીંગ લેવી અને તેને બાફેલા ગ્રીનપીસની કાની બારી પાણીમાંથી કાઢી છોલીને થોડી ચઢાવેલી વેલાતી રાઇ તથા દલેલાં મરી સાથે ખાવું.

બાફેલા ફ્રૅંચબીન.

કુમળી તાજી થોડી ફ્રૅંચબીન લેવી અને તેને આખી રાખવી અથવા વાખ કાઢીને ઘણી બારીક સેવ જેવી કાપી સોજી ધોઈને બાફેલા

ગ્રીનપીસમાં લખ્યા મુજબ રાખનું યા સોદાનું પાણી કરી તેમાં નીમક પીગળાવ્યા પછી ફ્રૅચબીન નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકી નરમ બફાયને ચાળણી યા બેયાંમાં ઓસાવી કાઢવી.

બાફેલી મરઘી.

આજ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એક નાની કુમળી મરઘીને સમારી પેટ ચીરીને અંદરથી બધું કાઢી સોજી કરીને બરાબર ધોવી. પછી એક શેર થંડાં પાણીમાં અડધો શેર દુધ રેડી તેમાં મરઘીને એક કલાક બોળી રાખ્યા પછી કાઢીને તેની ઉપર થોડો આટો ચોપડી સોજા ધોતાં સફેદ કપડાંમાં બાંધીને પછી બીજી સાફ તપેલીમાં અમથું પાણી તથા દોઢ તોળો નીમક નાખીને તેમાં બાંધેલી મરઘી મેલી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકી ઘટેતો ઢાંકણપર પાણી આપી માહે તે રેડયા કરવુ અને મરઘી નરમ થાયને માહેથી કાઢીને સૉસ સૅલરીના સાથે ખાવી. બીજી રીતે બાફવી હોયતો ઉપર મુજબની સમારેલી આખી મરઘીને ધોઇને દોઢ શેર સોજા દુધને સાફ તપેલીમાં એક કકરો પાડીને તેમાં નીમક અડધો તોળો નાખી માહે મરઘી મુકી ઢાંકણ ઢાંકી ઘટેતો ઉપર પાણી આપવું પણ તે માહે રેડવું નહી અને નરમ ચરેને એ પણ સૉસ સૅલરીના સાથે ખાવી.

સાધારણ રીતે બાફેલી મરઘી બનાવવી હોયતો એક સોજા ભરેલાં હાફ ફાઉલને ઉપર મુજબ સમારી કટકા કાપી ધોઇને એક સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં ત્રણ પાશેર પાણી તથા સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નીમક સાથે ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવી અને પાણી સુકાવા આવે પણ મરઘી નરમ થઇ નહી હોયતો ઢાંકણપર જરા જરા પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને અંદર રેડયા કરવું અને મરઘી ચરીને તદન નરમ થાય અને એક કપ જેટલો સુપ રહેને ઉતારવું.

બાફેલી સફેદી.

ઇડાંની સફેદી બાફવી હોયતો એક ઇડાંની સફેદી માટે બારીક છુંદેલી ખાંડ સપાટ ભરેલો એક નાનો ચમચો (ડેઝર્ટસ્પુન) તથા પંદર ટીપાં વેનીલા ઍસૅન્સમાં બે ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળી જેટલાં

ઘડાંની સફેદી હોય તેને સારૂં આએ હીસાબે બધું જુદું જુદું તૈયાર કરવું અને સફેદીને કફ ચઢાવવા આગમચ તે જેટલી હોય તે પ્રમાણે નાનો યા મોટો કલઇભરેલો પાટીયો પાણીથી અડધો ભરી ઢાંકણ ઢાંકીને તેને ચુલે બળતે મુકવો અને તેમાં કકરો પડવા માંડે ત્યારે આએ વીવીધ વાંનીમાં "ઘડાંને કફ કેમ ચઢાવવો" એવાં મથાળાં હેઠલ છાપેલુંછે તે રીતથી જેટલી સફેદી હોય તેને ઘણો કઠણ કફ ચઢાવ્યા પછી તેમાં રંગ આઇસક્રીમનો થોડાં ટીપાં ભેળીને આપણી મરજી મુજબ સફેદી ઘેરી ખુલ્લી ગમે તેવી કીધા પછી તેમાં ખાંડ તથા એસેન્સ મેળવીને જરાવાર પાછો કફ ચઢાવ્યા બાદ તેનો ઉંચો નહી પણ ચપટો જેવો સફાઇથી ઢગળો કરવો. તેટલા વખતમાં તપેલીમાંનાં પાણીમાં ખુબતરેહ કકરા પડીને માહે તે ઉછળશે તેમાં છરી વડેજ સફેદીને સેરવી દઇને તપેલીપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું. દોઢ બે મીનીટ થાયને ઉઘાડીને જોવું અને સફેદી બંધાઇ ખીલી જઇને સપાટીપરથી કઠણ થઇ હોયતો તુર્તજ સોજા ઝારા અથવા આંધરાંની મોટી ચમચથી ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી કાઢીને મોટી રકાબીમાં મુકી માહે પાણી હોય તે નીકળી જવા માટે રકાબીને જરા ઢળતી મેલી પાણી નીકળે તે કાઢી નાખવું અને થંડી થાયને કોઇબી મીઠાઇની ઉપર એ સફેદીને પાંથરવા યા ઢગળો મુકવા લખેલું હોય તે પ્રમાણે તેપર મેલીને છરી વડે સફાઈ કરવી, તેમજ થોડી રંગીન પણ બનાવીને સફેદ સફેદી મુક્યા પછી તેની ઉપર છુટાં છુટાં સોપારીનાં અડધાં ફાડચાં જેટલાં રંગીન ટીપકાં સફાઇથી મુકેલાં શોભેછે. પણ સફેદીને અગાઉથી બાંધી રાખ્યાથી બીગડી જાયછે માટે મુકવા જોઇયે ત્યારેજ તુર્તે બનાવવી.

બાફેલું ઉંબરીયું.

દાંણા ભરેલી સોજી સુરતી વાલપાપડી શેર ૧॥, બીયાં વગરનાં નાનાં કુમળાં વેંગણાં; સારી જાતના વચલાં કદના પટેટા; સોજો રતાળુ કંદ તથા શકરકંદ દરેક રતલ ૦।, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, નીમક તોળો ૧॥, ચુંટેલો અજમો તોળો ૦॥।, ધાંણા જીરાંનો મસાલો તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૦॥, લસણના મોટા કડા ૩, લીલું લસણ નાની ઝુડી ૧, સોજું મીઠું તેલ નવટાંક.

કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી જાડું છુંદવું યા પીસવું. લીલાં લસણને ધોઇ કોરડું કરીને

જાડું કાપવું. લસણના કડાને સોજા ધોવા. વેંગણાંને છાલ સાથેજ ઉભાં ચાર ચીરમાં કાપી ડીચકાં આગલથી વળગેલાં રાખી થંડાં પાણીમાં ભીનવવાં. પાપડી તથા પટેટાને છોલ્યા વગર આખાજ ધોવા. રતાળુ કંદને છાલ સાથેજ સોજો ધોઈ ઉભાં મોટાં ચીરીયાં કાપવાં. કારણ આખો ચરતો નથી. શકરકંદને પણ છાલ સાથેજ ધોવો. પછી નીમકમાંથી જરા લઈ કોથમીર, મરચાં હળદ તથા ધાણાજીરાંના મસાલા સાથે ભેળી એ મસાલામાંથી ચોથા ભાગ જેટલાને વેંગણાંના ચીરેલા ભાગમાં જરા જરા ચોપડીને પછી ચારે ચીરને સાથે દાબી દેવી. ત્યારબાદ બાકી રહેલા બધા મસાલામાં લીલું લસણ, અજમો, બાકીનું નીમક તથા તેલ ભેળવી તેમાં બધી તરકારીને હાથ વડે સારીકાની સંડોવીને એક કલઈભરેલી તપેલીમાં બધું ભરી તેમાં બે પાશેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી જરા વખત ધીમી આંચે રાખ્યા પછી ઇંગારે મુકવું, પણ હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર તપેલીને કાંથાપરથી ઉંચકીને અંદરનું હલાવવું અને ઉંબરીયું ચરીયું નહી હોયને પાણી સુકાવા આવેતો ઢાંકણપર જરા પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને માહે રેડી બધું બરાબર ચરે અને પાણી સુકાઇ સુકું જેવું થાયને ઉતારવું. દાંણાની પાપડીને બદલે મજાહની તાજી કુમળી પાપડીનાં ઘણાંજ સેજ ડીચકાં કાઢીને તેનું ઉંબરીયું પણ થાયછે. એ ઉંબરીયું મજાહનું લાગેછે.

બાફેલું ગોસ્ત.

નરનાં સોજાં ઘણાં કુમળાં ગોસ્તની આખી રાનનો એક ત્રણ રતલનો કટકો લેવો અને તેને સાફ કરી ગરમ પાણીથી એક વખત સોજું ધોઇ વચમાંની ગુરના સાંધા આગલથી જરા કાપ મુકીને ત્યાંથી મરડીને વાળી બેવડું કરીને સોજી દોરીથી બાંધી લેવું. ત્યારબાદ એ કટકો રહે તેટલા એક કલઈભરેલા પાટીયામાં મુકીને એ ડુબે તે ઉપરાંત થંડું પાણી રેડી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને માહે કકરા પડેને બળતું ધીમું કરવું અને અંદરનું પાણી સુકાવા આવેતો ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડયા કરવું. પછી ગોસ્ત તદન નરમ થઇ ઘણો સેજ સુપ રહેને ઉતારવું. માદીનું ગોસ્ત હમેશ ચરતું નથી માટે નરનું ગોસ્ત લેવું.

બાફેલો રતાળુ કંદ.

આપ મુજબના સોજા રતાળુ કંદના આખા કટકાને છાલ સુધાંજ સોજો ધોઇ ઉંડી તપેલીમાં મુકી એ ડુબતાં ઉપર આવે તેટલું પુરતું પાણી રેડી થોડું નીમક નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને કંદ બરાબર નરમ થાયને કાઢી છોલીને દલેલી રાઇ, સરકો, દલેલાં મરી તથા ઘટેતો જરા નીમક પણ લઇને તેની સાથે ખાવો.

બાફેલો શકરકંદ.

મજાહનો સોજો જાદો શકરકંદ લેવો અને ઉપર રતાળુ કંદ બાફવા લખેલોછે તે પ્રમાણે બાફીને તેમજ ખાવો.

બાફેલાં ગાજર.

ગાજર કુમળા હોયતો આખાંજ રાખીને સોજાં ધોવાં. પણ મોટાં હોયતો છાલ છોલી ઉભાં કાપી વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખીને સ્લાઇસ કાપવી. કુમળાંને બાફવા માટે તે ડુબે તેટલાં કકડતાં પાણીની તપેલીમાં જરા નીમક સાથે નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢીને સોજાં કપડાંથી ઘસીને લુછવાં. મોટા ગાજરની સ્લાઇસને પણ ડુકાં પાણીમાં નીમક નાખીને બાફવા મુકવી અને જરા વારમાં તે નરમ થાયને આળણીમાં ઓસાવી કાઢી બરાબર કોરડાં કરવા અને નાનાં હોયતો તેને પણ છાલ છોલીને એમજ સ્લાઇસ કાપવી અને માખણ, નીમક તથા દલેલાં મરી સાથે એ ગાજર ખાવાં.

બાર્લી વૉટર.

પાંચ તોળા પર્લબાર્લીને સોજી ધોઇ એક સોજી તપેલીમાં એક પાશેર થંડાં પાણી સાથે બળતે મુકવું અને ગરમ થાયને ઉતારી પાણી કાઢી નાખીને બીજું સોજું કકડતું પાણી બે શેર રેડી પાછું ચુલે મુકવું અને અડધું પાણી બળેને ઉતારી કપડાંમાંથી બધું પાણી ગાળી લઇ માં હઢી તોળા સોજી ખાંડ ભેળવી. એ પાણી સીક માણસને પાયછે માટે ડૉકટરનો હુકમ હોયતો ટેસ્ટ માટે ખાટાં લીંબુના રસનાં થોડાં ટીપાં પાતી વખત માહે નાખવાં. બીજી રીતે બાર્લી વૉટર બનાવવા માટે ઉપર લખ્યા જેટલીજ બાર્લી તથા ખાંડમાં સવા શેર કકડતું પાણી નામીને નવ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ગાળીને વાપરવું.

બાર્લી વૉટર બાર્લીના આટાનું.

Robinson's Patent Barley સવા તોળામાં અડધો પાશેર થંડાં પાણીમાંથી જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી બીજું કકડા પડતું એક શેર પાણીમાંથી જરા જરા કરી માહે તે ભેળવું, બધું એકદમ નાખવું નહી, તેથી ગાંગડા વળશે. પછી ચુલે મુકી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને પાચ મીનીટે ઉતારી જાંજરાં કપડાંથી ગાળી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળી સીક માણસને આપવું. ડૉકટરની રજા હોયતો ટેસ્ટ માટે માહે થોડાં ટીપાં ખાટાં લીંબુના રસના નાખવાં.

બાર્લીશુગર, ડ્રૉપ્સ તથા મીઠાઇની બદામ.

શીરો બનાવવાની રીતમાં બાર્લીશુગર માટે શીરો બનાવવા આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં લખેલુંછે તે પ્રમાણે ઘણી સોજી પહેલાં નંબરની ત્રણ શેર શાકરીયા ખાંડનો શીરો બનાવીને ઉતારી તેમાં લીંબુનુ ઍસૅન્સ એક ચમચી ભેળવું અને સાફ મારબલના પથર ઉપર જરા માખણ લગાડી તેની ઉપર એ શીરો રેડી દઇ ગરમ હોય તેટલાંજ તેની લાંબી લાંબી ચીપ કાપી પથરપરથી છરી વડે ઉપાડીને તેને વળ દઇ લાંબી લાંબી બાર્લીશુગર કરવી. ડ્રૉપ્સ બનાવવા હોયતો લીંબુનું અથવા બીજું કોઇપણ જાતનું ઍસૅન્સ ઉપર મુજબના શીરામાં ભેળીને તેની બધી સરખી ગોળ ઝીણી દડીઓ બનાવવી. મોગલ મીઠાઇવાળા બદામની મીઠાઇ બનાવેછે તેને માટે પણ બાર્લીશુગરની કાંની શીરો બનાવી લીંબુનું ઍસૅન્સ ભેળીને પછી તેજ રીતે રેડીને પછી તેની દોઢ ઇંચ જેટલી પોહોળી ચીપ કાપીને તેના તેટલાજ બધા સમચોરસ કકડા કાતર વડે કાપી તેમાં છોલેલી બદામનું અકેક ફાડચું મુકી બેવડું વાળીને દાબવું.

બાલસાંઉ.

કોળમીના સોજા સુકા છોલા રતલ ાાા, સોજું ઘી શેર ૧, આદુ રતલ ાા, નવી ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ાા, સોજી મરચાંની ભુકી તોળા ૪, લસણના વચલા કડા ૨, વાટેલું નીમક તોળો ૧, ઘણો જલદ સરકો ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલીને ઘણાજ બારીક રેસા કાપી જરા સરકામાં ધોવો. કોડીનાં સોજાં વાસણમાં આમલીને પોણી બાટલી સરકા સાથે

ચાર પાંચ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ઠોહરૂં કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો. છોલાને થોડા સરકામાં કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખી સરકામાંથી કાઢીને ઢીમડાં ઉપર બારીક છુંદવા. પછી પોણા શેર ઘી સાથે એ બધો સામાન તથા નીમકને ભેળીને સાંકડાં મોઢાંની બરણીમાં ભરી બાકી રહેલું એક પાશેર ઘી ઉપરથી મુકી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. છોલાને બદલે સુકા કુટાનું અથવા કોળમીનાં ઇડાંમાંથી તુર્તનીજ નીકળેલી જેનો કશો આકાર પણ થયલો નહી હોય તેવી ઘણીજ બારીક કોળમી જેને કોળમ કહેછે તેનું બાલસાંઉ પણ એજ રીતે બનાવવું. પણ કોળમને ધોઇ બરાબર સોજી કરી તડકે તદન કોરડી કરીને પછી બનાવવું. પોહોળાં મોઢાંની જુદી જુદી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને રાજમથી પૅક કીધેલું બાલસાંઉ સોજું રહેશે. બરણીમાં ભરેલું હોય તેમાંથી ખપ પડે ત્યારે ઉપરનું ઘી સોજા વાસણમાં કાઢીને પછી અંદરનું બાલસાંઉ સોજા ચમચા વડે કાઢી પેલું કાઢેલું ઘી પાછું ઉપર મુકવું અને બાલસાઉ તળીને ખાવું. કોલમમાં જરા વધારે નીમક નાખવું. એ મજાહનું લાગેછે.

બાલસાંઉ ૨ જું.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી તાજી મોઠી કોળમી રતલ ૨ાા, કાંદા તથા સોજી ચીચોરા કાઢેલી આમલી દરેક શેર ૧, ઘણા બારીક છુંદેલા ધાંણા; ભેળ વગરની દલેલી હળદ; સોજાં લીલાં મરચાં તથા નીમક દરેક તોળા ૫, આદુ શેર ૦।, લસણ તથા સુકાં મરચાંની ભુકી દરેક તોળા ૩, લીંબુના ઝાડનાં પાદડાં ૨૫, લીંબુ ૬ ની છાલ, સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

કાંદા તથા લસણને છોલી ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. લીંબુની છાલ તથા પાદડાંને પણ સાફ કરી ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. આદુને છોલી પાંચ તોળાને છુંદવું અને બાકીનાંની ઘણી પતળી સ્લાઇસ કાપવી. લીલાં મરચાંને ધોઇ નુછીને સાફ કરવાં. કોળમીને ધોવી નહી પણ સાફ કરી ઢીમડા ઉપર બારીક છુંદીને તેમાં નીમક મેળવીને અડધો કલાક રાખવી. ત્યારબાદ બધા સામાનને ભેળી એક બાટલી તેલમાં અધકચરૂં તળી થંડું થાયને બરણીમા ભરી બીજાં તેલને કકડાવી ને થંડું થાયને બરણીમાં ભરેલાં બાલસાંઉની ઉપર ચાર આંગળ

જેટલું રેડવું અને ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી લેવું. ખપ પડે ત્યારે કાઢીને ઘી અથવા તેલમાં તળીને ખાવું. પહેલાં બાલસાંઉમાં લખ્યા પ્રમાણે પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓ જરા અધુરી ભરી ઉપર તેલ રેડી તેજ પ્રમાણે બુચ મારીને પૅક કીધેલું બાલસાંઉ સોજું રહી શકશે.

બાલસાંઉ ૩ જું.

તાજી મોટી કોળમી ૧૦૦, કાંદા શેર ૦।।, વાટેલું નીમક તથા આદુ દરેક તોળા ૫, લીંબુ ૨ નો રસ તથા ચારની છાલ, લસણ તથા લીલાં મરચાં દરેક તોળો ૧।, સોજું ઘી તથા સોજો સરકો ખપ મુજબ.

કોળમીને બાફી કોટળાં કાઢી તદન કોરડા સાફ પાતા ઉપર જરા સરકા સાથે બારીક પીસવી. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. આદુ લસણને છોલી એ, લીંબુની છાલ તથા મરચાંને બારીક પીસવું. પછી બધા સામાનને કોળમી સાથે ભેળી એ બધું તળાય તેટલાં ઘીમાં કલઇભરેલાં વાસણમાં ધીમે બળતે મુકી કોળમી ડાજે નહી અને કાંદા નરમ થઇ બાલસાંઉ સુકું થાય ત્યાંસુધી સંભાળથી તળી થંડું પડેને બરણીમાં ભરી લાંબા દાહડા રાખવું હોયતો ઉપર થોડાં ઑરેંજના પાદડાં મુકીને પછી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકીને ઉપર ચામડું બાંધી લેવું.

બાસુદી.

બદામની બીજ, ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સોજી ચારોળી ત્રણુંે મળી શેર ૦। ને છોલી બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપવી અને એળચીના દાંણા તથા જાયફળ દરેક વાલ માંયને છુંદવું. ત્યારબાદ સોજાં તાજાં બે શેર દુધને સાફ કલઇવાળી તપેલીમાં ચુલે બળતે મુકી ધુંટયા કરવું અને તેમાંનું અડધું બળી જાયને ઉતારી થંડું પડેને તેમાં સોજી અડધો શેર મેદા ખાંડ તથા ઉપલો બધો સામાન ભેળીને પીવી.

બીસ્કીટ આઇસીંગ.

પફપેસ્ટ્ર પાઇનામાં માખ્ખણનો બનાવવા લખેલું છે તેવો પણ ૦। ઇંચ જાદો બનાવી તેની દોઢ ઇંચ વ્યાસનાં પતળી કીનારીનાં ગ્લાસ વડે બધી ગોળ બીસ્કીટ કાપીને પછી તેની વચોવચમાંથી અડધી ઇંચ જેટલા સરખા ગોળ ગાળા કાપી કાઢીને બધી રીંગ જેવું કરી તેની ઉપર ઇડાંની સફેદીને

દોહવીને તે લગાડી તેની ઉપર ચાળણીથી દલેલી ખાંડ છાંટી ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા માખણ લગાડી તેમાં બધી રીંગને સેજ છેટે ગોઠવીને મુકી ધીમી ભઠ્ઠીમાં ફીકી લાલ ભુંજવી. પછી આગ્ને ચોપડીમાં આઇસીંગ ખાંડનીછે તે બનાવીને ઉપર ચોપડી તે બંધાવા માટે થંડી ભઠ્ઠીમાં મુકી બંધાયને કાઢી તેની ઉપર તેજદાર રંગની લાલ જેલીનાં છુટાં છુટાં ટીપકાં મુકવાં. પફપેસ્ટ પાઇનાને બદલે ગમેતો પફપેસ્ટ ટાર્ટનો બનાવી તેની ઉપલી રીતે રીંગ બનાવીને એજ રીતે તૈયાર કરવી.

બીસ્કીટ આરારૂટની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું માખણ શેર ૧ા, દલેલી ખાંડ તથા સોજો આરારૂટ દરેક તોળા ૧૫, તાજાં ઇંડા ૨, સાટાનો આટો ખપ મુજબ.

આટો ડાજે નહી તેમ સેકીને કોરડો કરવો. ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી માખણને ઘુંટીને ઘણું નરમ કરીને માહે ભેળી તેમાં એકેક પછી બધો સામાન બરાબર મેળવી સારીકાની ગુંદીને પાટીયાં ઉપર જરા સાટો છાંટી તેની ઉપર એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી પતળી કીનારીનાં ગ્લાસ વડે ગોળ બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ ઓટમીલ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૭ા, ભરડેલાં ઓટમીલ તથા સોજું માખણ દરેક તોળા ૭ા, તાજું ઇંડું ૧, કારબોનેટ ઑવ સોદા સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ા, લગાડવાનું માખણ તથા સાટાનો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ડાજે નહી તેમ સેકીને કોરડો કરી તેમાં સોદા તથા ઓટમીલ ભેળી માખણને તાવીને માહે તેને સારીકાની મેળવી ઇડાંને ભાંજી તેમાં એક નાનો ચમચો પાણી રેડી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તે ખપતું ભેળીને આટો બાંધવો. પછી પાટીયાં ઉપર સાટો છાંટી વેળણને પણ સાટો લગાડી ઘણુંજ પતળું વણી ઘણી બારીક કીનારીનાં તંબ્લરની કીનારીને પણ આટો લગાડી તે વડે ગોળ બીસ્કીટ કાપવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંને બીજું માખણ લગાડી તેમાં મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ કરાકરી.

બીસ્કીટ બટર નવસારીનીમાં લખ્યા મુજબ આટાની મેળવણી અથવા બીસ્કીટ બટરમાં લખ્યા પ્રમાણેની મેળવણી તૈયાર કરી ફીંગર બીસ્કીટ જેટલો જાદો અને આસરે આઠેક ઇંચ લાંબો સફાઇદાર ગોળ વીંટો હથેલીથી પાટીયાં ઉપર વણીને તેના બેઉ છેડાને પાણી લગાડીને બેમાલુમ એકેક સાથે જોડી લઇ તેનાં ગોળ વળાં, ડાયમંડ, કેક અથવા ઇંગ્રેજી આથના આંકડાની કાંની યા એવાજ બીજા કોઇપણ આકારની કરાકરી બનાવી એજ બેઉ બટર બીસ્કીટમાં લખ્યા મુજબ રાખ્યા પછી તેજ રીતે ભુંજવી. પણ એ પતળી હોવાથી જલદી ભુંજાશે.

બીસ્કીટ કાર્નરીક્સ સોલ્યુબલ ફુડની.

કાર્નરીક્સ ફુડ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક તોળા ૫, સોજીનું માખણ ખપ મુજબ.

ખાંડને ફુડ સાથે ભેળી તેમાં હદી તોળા માખણ મેળવી જરા થંડાં પાણીથી કઠણ આટો બાંધી તેની લખોટી જેટલી બાર ગોળી કરીને થેલી ઉપરજ રૂપ્યા જેટલી મોટી બીસ્કીટ થાપી ભુંજવાનાં સાફ પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં છેટે છેટે બીસ્કીટ મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં ભુંજવી અથવા થાળીમાં મુકી તેની ઉપર બીજી થાળી ઢાકીને તેની ઉપર તેમજ હેઠે ગામઠી કોલસાના ઈંગાર છુટા છુટા મુકીને ભુંજવી. બીસ્કીટ ભુંજાતાં પંથરઇને નાની પુરી જેટલી થશે. એ બીસ્કીટ સીક માણસ તેમજ બચ્ચાંને આપવી.

બીસ્કીટ ક્રીમ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, દલેલી ખાંડ રતલ ૦ાા, વેલાતી ઑરેંજના મુરબ્બાના ઘણાજ બારીક કાપેલા કકડા તોળા ૫, તાજાં ઈંડાં ૩, સાટા માટે આટો ખપ મુજબ.

આટાને ડાઝે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો અને માહે માખણ મેળવીને વચમાં ખાડો પાડી ઈંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને એ, ખાંડ તથા મુરબ્બો નાખી ખુબ ગુંદીને આટો બાંધી હથેલાપર જરા સાટો

લઇને નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી તેને સરખા દાબીને ચપટા કરવા અને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી ધીમી ભઠીમાં ભુંજવી. ગમેતો ગુંદતી વખત માહે એક ચમચી લીંબુનું એસેન્સ મેળવુ.

બીસ્કીટ ખારી.

મીલના પહેલાં નંબરના એક રતલ ઘઉના આટાને ચાળી તેમાં બારીક વાટેલું નીમક સવા તોળો અને વધારે ખારી પસંદ હોયતો દોઢ તોળો તથા કઠણ માખણ તોળા ૫ મેળવી પફપેસ્ટ પાઇનામાં માખણનો બનાવવા લખેલુંછે તે પ્રમાણેજ પણ તેમાં લખ્યા કરતાં મોટા કકડા કાપીને તે અકેક ઉપર ગોઠવી ઢગળો કરીને તેનો સરખો મોટો અડધી ઇંચ જાદો રોટલો તેજ રીતે ફેરવી ફેરવીને વણવો અને લીકર ગ્લાસની ઘણી પતળી કીનારી વડે બીસ્કીટ કાપી ગરમ ભઠી અથવા તંદુરમાં કકરી અને ઉપરથી બદામી રંગની બીસ્કીટ ભુંજવી. એ બીસ્કીટ માટે ચરબી અથવા ઘીનો ક્રસ્ટ કરવો નહી.

બીસ્કીટ ખારી દહીની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું કઠણ ચીકાસવાળું ઘી શેર ૦॥, Brown & Polson's Paisley Flour તથા બારીક વાટેલુ નીમક દરેક તોળો ૧॥, સોગ્નું કઠણ દહી તથા લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી તેમાં ઘી તથા નીમક નાખી બેઉ હથેલીથી ચોળીને આટામાં બરાબર મેળવી બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ ખપતું ખપતું દહી નાખી સેજ કઠણ આટો બાંધી દસેક મીનીટ ખુબતરેહ ગુંદયા પછી આટાને પાંથરી પોહળો કરીને પછી પેસ્લી ફ્લૉઅરમાં કગરસ હોય તેને વાટી પાઉડર જેવો કરીને આટાની ઉપર ભભરાવી બીજી દસેક મીનીટ એમજ ગુંદવો ત્યારબાદ જરા સાટો લગાડીને એ આટાના વચલાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સફાઇદાર ગોળા કરી હાથમાંજ તેની અડધી ઇંચ જાદી સરખી ગોળ બીસ્કીટ થાપવી અથવા એમ થાપ્યા પછી પાટીયાંની ઉપર મુકીને તેની વચમાં અંગોઠો ખોસી આરપાર સરખો ગોળ ખાડો પાડી સફાઇથી સરખી ગોળ રીંગ જેવી બીસ્કીટ કરવી અને બીસ્કીટ બટર નવસારીની આગ્મે ચોપડીમાંછે તેમાં લખ્યા મુજબ ઘી

લગાડેલાં ભુંજવાનાં પત્રાં અથવા પુનચામાંએ બીસ્કીટને અડધી આંગળ જેટલી અકેકથી દુર મુકી તેમાંજ લખ્યા મુજબ પણ સોનેરી રંગની કકરી ભુંજવી, લાલ કરવી નહી. પણ એ બીસ્કીટ ઘણી જલદી ભુંજાયછે. નવસારીની બીસ્કીટમાં લખ્યા જેટલો વખત એને લાગશે નહી. પેજલી ફલૉઅર નહી હોયતો તેને બદલે ૦| તોળો કારબોનેટ ઑવ સોદાને વાટીને તે નાખવો. એ બીસ્કીટ ઘણી સારી લાગેછે.

બીસ્કીટ ચીજ.

ઉપર ખારી બીસ્કીટમાં લખ્યા પ્રમાણે એક રતલ આટાનો અડધી ઇંચ જાદો પફપેસ્ટ વણવો અને વેલાતી પનીરને જાયફળની ખમણીથી ખમણીને તે પંદર તોળા લઇ એ વણેલા પફપેસ્ટના અડધા ભાગ ઉપર બધે એકસરખો ભભરાવી બાકીના અડધા પફપેસ્ટને તેની ઉપર વાળીને પછી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલુ અથવા અડધી ઇંચ જાદું સફાઇથી સરખું વણીને બારીક કીનારીના લીકરગ્લાસ વડે બીસ્કીટ કાપવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંમાં મુકી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બીલીને પડ છુટાં પડે તેમ બરાબર કકરી ભુંજવી. એ બીસ્કીટ મજાહની લાગેછે.

બીસ્કીટ ચીજ ૨ જી.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજીું કઠણ માખણ તથા જાયફળની ખમણીથી ખમણેલુ વેલાતી પનીર દરેક તોળા ૫, તાજાં ૧ ઇડાંની દાળ, લીંબુનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૦, વાટેલું નીમક તથા દળેલાં મરી દરેક ચમટી ૧, સાટા માટે આટો ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી સેકીને સુકો કરી તેમાં માખણ મેળવીને પછી બધો સામાન બરાબર ભેળી પાટીયાંની ઉપર સેજ સાટો નાખીને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાદું વણી બારીક કીનારીનાં લીકરગ્લાસ વડે બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટનો ટેસ્ટ ઘણો સારો લાગેછે.

બીસ્કીટ ચૉકોલેટ.

દળેલી ખાંડ રતલ ૦|||, બદામની બીજ રતલ ૦|, ચૉકોલેટનો ભુકો તોળા ૨||, તાજાં ઇંડાં ૨ ની સફેદી, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૦.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આજે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘણીજ બારીક પીસી તેમાં ઈંડાંની એક સફેદી ભેળી નરમ કરી ખાંડ મેળવીને પછી બાકીની એક ઇંડાંની સફેદી નાખવી. પછી ચૉકોલેટમાં બેઉ ઍસૅન્સ ભેળીને પછી બધા સામાન સાથે મેળવી સોપારી જેટલી ગોળીઓ કરી તેને જરા થંડું પાણી લગાડીને થંડી ભઠ્ઠીમાં સુકવવી.

બીસ્કીટ ચૉકોલેટ ૨ જી.

દલેલી ખાંડ તોળા ૧૭, માખણ રતલ ૦।, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો તથા ચોખાનો આટો દરેક તોળા ૭।।, ચૉકોલૅટનો ભુકો તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૦, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

બેઉ આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરી માખણને ઘુટી નરમ કરીને તેમાં ૦। રતલ ખાંડ, ઈંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દોહવીને તે તથા બેકીંગ પાઉદર મેળવીને આટામાં ભેળી ગુંદીને જરૂર પડેતો જરા સાટો છાંટીને અડધી ઇંચ જાદું વણી મરજી મુજબના આકારનાં પત્રાંથી બીસ્કીટ કાપી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ફીકી બદામી રંગની ભુંજવી. પછી ચૉકોલેટમાં બાકીનો સામાન ભેળી નરમ થાય તેટલુ પાણી મેળવી ધીમે બળતે ઘુંટીને ઘટ થાયને ઍસૅન્સ મેળવીને પછી ઉતારી કુકું થાયને બીસ્કીટની ઉપર ચોપડવું.

બીસ્કીટ ચોખાના આટાની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦।।, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; દલેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક તોળા ૧૫, તાજાં ઇંડાં ૨, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧.

બેઉ આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દોહવીને તે તથા બાકીનો બધો સામાન મેળવી ગુંદીને આટો બાંધી બીસ્કીટ ચૉકોલેટની ૨ જીમાં લખ્યા મુજબ વણી કાપીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ જજીસ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦।।, તાજાં ઇંડાં ૬, ખોપરી કાપેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦।।, શાકરીયા ખાંડ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાઝે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો અને ઇંડાંને ભાંગી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી તેમાં છુંદેલી ખાંડ મેળીને પછી બધા સામાનને આટા સાથે મેળવી એકરસ કરી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં સફેદ કોરૂં કાગજ પાંથરી તેની ઉપર ચમચા વડે છુટી છુટી મેળવણી મુકવી અને તેની ઉપર શાકરીયા ખાંડ ભભરાવી ગરમ ભઠી યા તંદુરમાં દસ મીનીટ ભુંજવી.

બીસ્કીટ તજની.

દળેલી ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ાા, તજનો ઘણો બારીક છુંદેલો ભુકો તોળા ૨ાા, બ્રૅંડી અથવા રમ દારૂ વાઇન ગ્લાસ ૧, સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ચાળીને ડાઝે નહી તેમ સેકીને તેમાં માખણ મેળવીને પછી બધો સામાન એકેક પછી મેળી પાણીથી આટો બાંધી સારીકાની ગુંદવો અને પાટીયાં ઉપર સાટો નાખી તેની ઉપર પતળો વણી ગમે તેવા આકારના કટકા કાપી ભુંજવાનાં પત્રાંપર મેલી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટનો ટેસ્ટ સારો થાયછે.

બીસ્કીટ ડાયમંડ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બીસ્કીટ ખારી છાપેલીછે તેમાં લખ્યા જેટલોજ બધો સામાન લઇ તેમાં લખેલી રીતે પણ તેના કરતાં એ આટાને ઘણો કઠણ બાંધી ગુંદીને તેજ પ્રમાણે વણી માખણ ચોપડીને કટકા કાપી એકેકપર મુક્યા પછી તેજ રીતે પણ એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું એને જાડું સફાઇથી વણવું. પછી બે ઇંચ જેટલી બીસ્કીટ થાય તેટલી બધી મજાહની એકસરખી ડાયમંડ આકારની બીસ્કીટ ધારવાળી છરી વડે કાપવી. ત્યારબાદ મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે બળતાં ઉપર મેલવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બળતું ધીમું કરીને અંદર સમાય તેટલી બીસ્કીટ પાસે પાસે મુકી એક પડ કકરૂં ફીકા લાલ રંગનું થાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લેવી. એ બીસ્કીટ મીઠી કરવી હોયતો આએ વીવીધ વાંનીમાં રોલ ખારાં તથા મીઠાં તળેલાં છાપેલાંછે તેમાં લખ્યા

મુજબનેા અમથેા અથવા કેસર નાખેલેા શીરેા તેના કરતાં બેવડેા બનાવવેા અને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પણ નીમક નાખ્યા વગર અમથીજ ડાયમંડ બીસ્કીટ બનાવી તળીને કાઢી લેવી અને શીરેા થંડેા થયેા હશે તેને પાછેા જરા ગરમ કરીને પછી તેમાં બીસ્કીટ નાખી શીરેા પીયે પછી જરા વારે કાઢવી. માહે ઘણેા વખત રાખવી નહી તેથી તદન પેાચી થઇ જશે.

બીસ્કીટ ડ્રૅાપ્સ.

સેાજી મેદા ખાંડ શેર ૦ાા, મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉનેા આટેા તેાળા ૧૫, બેાખરી કાપેલી કૅરવેસીદ તેાળા ૨ાા, તાજાં ઇંડાં ૧૦ ની દાળ તથા ૬ ની સફેદી, સેાજો ગેાલાબ ચમચી ૧.

આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકેા કરવેા. પછી ઇંડાની દાળને ખુબ દેાહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉ ભેળીને તેમાં ખાંડ મેળવી જરા જરા કરી બધેા આટેા બરાબર ભેળી કૅરવેસીદ તથા ગેાલાબ નાખી ભુંજવાના પત્રા ઉપર વેફર પેપર મુકી તેની ઉપર છુટી છુટી અકેક ચમચી મેળવણી મેલી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુંજવી. આએ બીસ્કીટ ઘણી સારી થાયછે.

બીસ્કીટ દેાવર.

મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉનેા આટેા રતલ ૦ાા, કઠણ માખણ તથા સેાજી મેદા ખાંડ દરેક શેર ૦ાા, તાજાં ઇંડાં ૨, છુંદેલુ જાયફળ તેાળેા ૦ાા, સાટાનેા આટેા ખપ મુજબ.

આટાને ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકેા કરવેા. ઇડાંને ભાંજી દાળને ખુબ દેાહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માખણને ઘુંટીને ઘણું નરમ કરી તેમાં દાળ તથા સફેદી ભેળી બાકીનેા બધેા સામાન મેળવી ગુંદીને આટેા બાંધી સારેા છાંટીને પતળું વણી બારીક કીનારીનાં ગ્લાસ વડે બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાના સાફ પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુંજવી. એ બીસ્કીટ ઘણી મજાહની લાગેછે.

બીસ્કીટ નાળીયેરની.

બારીક ખમણીથી સફેદ ખમણેલુ નાળીયેર તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, તાજાં ઇંડાં ૨ ની સફેદી.

નાળીયેરમાં ખાંડ ભેળી તેમાં ખપતી ખપતી સફેદી નાખી ખુબ મેળવી કઠણુ કરી વેફર પેપરને ભુંજવાનાં પત્રાંમાં મુકી તેની ઉપર છેટે છેટે અકેક ચમચા જેટલી મેળવણીને કાંટા વડે મુકીને તેનો પડા રેકો આકાર કરી થંડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં સુકવવી. પણ સેજબી લાલ થવા દેવી નહી.

બીસ્કીટ નાળીયેરની ૨ જી.

ઝીણા દાંતાની ખમણીથી બારીક સફેદ ખમણેલુ નાળીયેર તોળા ૧૫, દલેલી ખાંડ તોળા ૧૨॥, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૩॥, તાજાં ઇડાં ૨ ની સફેદી.

સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો અને નાળીયેરને ગરમ ચુલા આગલ મુકી તેમાં એ ભેળીને પછી અકેક પછી બધો સામાન મેળવી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં વેફર પેપર મુકી તેમાં અકેક નાનો ચમચો ભરી મેળવણીને છેટે છેટે રેડીને થંડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ નેપલ્સ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૯ ની દાળ તથા ૭ ની સફેદી, સાટાનો આટો તથા સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી બેઉ ભેળીને તેમાં બધું મેળવી વણાય તેવુ કઠણુ કરવા ખપતો ખપતો ગોલાબ નાખી આટો બાંધવો અને સાટો છાંટી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી બારીક કીનારીનાં ગ્લાસ વડે ગોળ કાપવી અથવા કોઇપણ આકારનાં પત્રાં વડે કાપવી અને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ પટેટાની.

પટેટા ભુંજેલા આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલાછે તે પ્રમાણે સોજા મોટા પટેટાને ભુંજી અંદરનો ગર ચમચા વડે કાઢી તે ૦। રતલ લેવો અને તેને પોટેટો મૅશરથી અથવા ત્રાંબાની કલઈભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી તેમાં ખુબ દોહવેલી તાજાં ઇડાં ૮ ની દાળ, બારીક ક્ષુંદીને ચાળેલી ખાંડ રતલ ૦॥ તથા ઘણોજ બારીક કાપેલા

વેલાતી ઑરેંજનો સુકો મુરબ્બો તોળા ૨ ભેળીને પછી છેલ્લે ૮ ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે મેળવવી અને એ મેળવણી તૈયાર કરવા આગમચ જાદાં સફેદ કોરાં કાગજના ચોરસ નાના દાબડા લાહીથી વળગાવીને બનાવી ઉપરથી ઉંધાડા રાખવા અને તેને સોજ્જું સૅલૅડ ઑઇલ લગાડી એ મેળવણીથી અડધા ભરી તેની ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજીને ગમેતો તેની ઉપર તેજદાર રંગની જરા જૅલી મુકવી.

બીસ્કીટ પસ્તાંની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, ભાંજેલાં પસ્તાં રતલ ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૧૦ ની દાળ, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, માખણ તથા સાટાનો આટો ખપ મુજબ.

પસ્તાંને છોલી ઘણાંજ બારીક છુંદી ઇંડાંની દાળને ખુબ દોહવીને માહે તે ભેળી બાકીનો બધો સામાન એમાં બરાબર મેળવી સેજ સાટો નાખી એક ઇંચનાં ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી લીકરગ્લાસથી બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી.

બીસ્કીટ ફીંગર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧ાા, દલેલી ખાંડ તથા સોજ્જું માખણ દરેક રતલ ૦ા, દુધ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાઘે નહી તેમ સેકી સુકો કરી તે, માખણ તથા ખાંડ ભેળી ખપતું ખપતું દુધ નાખી ખુબ ગુંદીને કઠણ આગો બાંધી તેના નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરીને પાટીયા ઉપર મુકીને તેને હાથની હથેલી વડે હાથનાં આંગળાં જેટલી લાંબી બીસ્કીટ વણી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી.

બીસ્કીટ ફ્રુટ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદેલી સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૩, તાજી રાજબરી અથવા સ્ટ્રૉબરી; કૅસ્ટર શુગર તથા માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો અને બે ઇડાંની દાળમાં છુંદેલી ખાંડને સારીકાની મેળવીને પછી તેમાં આટો તથા એક ઇડાંને ભાંજીને તે આખું મેળવી માહે બે ચમટી નીમક નાખીને છેલ્લે બાકીની બે સફેદીને કઠણ કરૂ ચઢાવી તે ભેળી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં માખણ ચોપડી તેમાં એ મેળવણીને પોણી ઇંચ જેટલી પાથરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજી થંડી થાયને લાંબા આકારની બીસ્કીટ કાપવી. પછી થોડા રાજ્બરી યા સ્ત્રોબરીને ભચડી ઝીણાં આધરાંની કલઇભરેલી ચાળણીથી છાંડા લઇ તેમાં કેસ્ટર શુગર ભેળીને કઠણ કરી બીસ્કીટની ઉપર ચોપડી થંડી ભઠ્ઠીમાં મુકીને સુકવવી.

બીસ્કીટ બટર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ાા, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો તથા સોજું કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦ા, પદરખાનાનું હૉપ્સનું તાજું ખમીર તોળા ૫, વાટેલું નીમક તોળો ૧, ઓખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦ાા, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટો ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરી એને તથા રવાને ચાળી તેમાં ખમીરને સારીકાની મેળવી બાકીનો સામાન ભેળી ખપ પડેતો જરા પાણી લઇ કઠણ આટો બાંધી લગભગ પોણો કલાક સુધી ખુબ ગુંદી ઉપર કપડું ઢાંકીને આએ વીવીધ વાંનીમાં પાંઉ બનાવવાના છાપેલાછે તેમાં લખ્યા મુજબ ઉંફવાળી જગ્યામાં રહેવા દઇ તેજ પ્રમાણે તૈયાર થાયને જેટલી નાની મોટી બીસ્કીટ બનાવવી હોય તેટલા સફાઇદાર ગોળ વીટા કરી છરી વડે તેની એકસરખી બન્ને કાતરીઓ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા માખણ લગાડી કાપેલી ઓરકુ હેઠે ઉપર રહે તેમ તેમાં છુટી છુટી બીસ્કીટ મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી.

બીસ્કીટ બટર નવસારીની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો દરેક રતલ ૦ાા, ઘણું સોજું પણ ચીકાસવાળું ઘી રતલ ૦ા, મેદા ખાંડ તથા સોજું માખણ દરેક તોળા ૨, વાટેલું નીમક તોળો ૧ાા, ઓખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦ાા, ભેળ વગરની ઘણી સોજી ચઢાઉ તાડી પાઇંટ ૧, તાજું ઇંડું ૧.

આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકી સુકો કરી રવાને ચાળીને બેઉ ભેળીને તેના ત્રણ ભાગ કરી બે ભાગ જુદા રાખવા અને એક ભાગમાં ખાંડ તથા ઇડું મેળવી તાડી નાખી પંદર વીસ મીનીટ ગુંદી ઘણુંજ પોચું લાહી જેવુ કરી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં મોટાં એક કોડીનાં વાસણમાં ભરી ખમીર ચઢવા માટે આખી રાત ગરમ જગ્યામાં ઢાંકી રાખવું. પછી સહવારનાં બાકી રહેલા બે ભાગ આટા તથા રવામાં એ ખમીરને બરાબર મેળવી સાત તોળા ઘી, કેરવેસીદ તથા નીમક ભેળી ઉપરની પાણી જેવી તાડીને જુદી કાઢી હેઠેના ઠરાને ખપતો ખપતો માહે નાખી કઠણ બાંધી લગભગ પોણો કલાક સુધી ખુબ ગુંદી બાકી રહેલાં ઘીમાંથી બીસ્કીટ ભુંજવાનાં સોજાં પત્રાંને અડધું ઘી લગાડવું અને હથેલીને જરા ઘી ચોપડી એ આટામાંથી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સફાઇદાર ગોળા કરવા અને તે અકેકને અથડાવીને નહી પણ બબે ઇંચને અંતરે છુટા છુટા પત્રાંની ઉપર મુકવા. પાસે પાસે મુકવાથી બીસ્કીટ ખીલ્યા પછી અકેક સાથે વળગી જાયછે. પછી ઉપર કપડું ઢાંકી બાવરચીખાંનામાં ઉંફવાળી જગ્યામાં સાડા ત્રણ કલાક રાખ્યા બાદ બાકી રહેલાં ઘીને બીસ્કીટની ઉપર ચોપડી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં પીળા ફીકા રંગની બીસ્કીટ ભુંજવી. પણ અંદરથી એ બીસ્કીટ પાંઉના જેવી નરમ રહેછે માટે કકરી થવા સારૂં થંડી ભઠ્ઠીમાં પાછી મુકવી અને માહેથી બરાબર કકરી થાયને કાઢીને ગરમ હોય તેટલાંજ ઉપર માખણ ચોપડવુ. ગમેતો નવટાંક બદામની બીજને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપીને બીસ્કીટનો આટો ગુંદયા પછી માહે ભેળવી. તંદુરમાં ભુંજવી હોયતો ગોળ પત્રાંમાં અથવા સપાટ તળીયાંની કલઇભરેલી ત્રાંબાની થાળીમાં ઉપર લખેલી રીતે બીસ્કીટ બનાવીને ખમીર ચઢવા માટે મુકીને રહેવા દીધા પછી ચઢી ખીલીને તૈયાર થાયને તંદુરમાં થોડી રેતી પાંથરી તેને ચુલે માટે બળતે મુકી ઢાંકણ ઉપર ગામઠી કોલસાનો પુરતા ઇંગાર સળગાવી તંદુર બરાબર ગરમ થાયને બળતું કાઢી નાખી હેઠે ઘણાજ સેજ. ઇંગાર રાખી ઉપર પુરતા ઇંગાર રહેવા દઇ ઉપર લખ્યા મુજબ બીસ્કીટને ઘી ચોપડાને થાળીને તંદુરમાં મેલી ઉપર મુજબ ભુંજીને તૈયાર કરવી. તંદુરમાં ભુંજાતાં લગભગ સાડાત્રણથી ચાર કલાક લાગેછે. તંદુર નહી હોયતો ઉપર મુજબ ત્રાંબાના ખુનચામાં બીસ્કીટ મેલી ખીલે પછી ચુલા ઉપર તો પુરતો તાપ લાગી શકે નહી માટે હેઠે ભોંયપર ચાર ઇંટ અથવા નળીયાંને

છુટાં છુટાં સરખાં ગોઠવીને મુકી તેની વચમાં રાખ પાંથરી સળગાવેલા કોલસાને તેમાં ઘણાજ થોડા છુટા છુટા મુકવા અને ઈંટ યા નળીયાંની ઉપર બીસ્કીટ ભરેલા ખુનચાને ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર બીજો કલઈવાળો ખુનચો ઉલટો ચપટ ઢાંકીને તેની ઉપર વધારે ઇંગાર રાખી તપાસતાં રહેવું અને હેઠેથી પીળા ઘેરા રંગની થવા આવેને હેઠેના ઇંગાર તદન કાઢી નાખી લાલ થવા દેવી નહી. પણ ઉપરના ઇંગાર બુજાતા જાય તેમ થોડા કોલસા મુકીને વીજનતાં રહી ઘણી તજવીજ રાખી બરાબર કકરી બીસ્કીટ ભુંજવી. એકદમ ધગધગતા ઈંગાર મુકયાથી બીસ્કીટ ઉપરથી લાલ થઇ જશે અથવા ડાઘી જશે અને અંદરથી કાચીજ રહેશે માટે તેની સંભાળ રાખવી, તેમજ ભુંજાતી વેળા વારંવાર ઉપરનો ખુનચો ઉંઘાડયા કરવો નહી, તેથી માહેલી વરાળ બાહેર નીકળી જઇ બીસ્કીટ દબાઇ જશે અને ફુલેલી રહેશે નહી. આએ બીસ્કીટ ઘણી સારી થાયછે. બનતાં સુધી એ બીસ્કીટ ભઠ્ઠીમાંજ ભુંજવી. પણ જો તેમ નહીજ બનેતો પછી તંદુરમાં યા ખુનચામાં ભુંજવી. કારણ ભઠ્ઠીમાંજ ઘણી સરસ ભુંજાશે.

બીસ્કીટ બદામની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો; બદામની બીજ તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦I, તાજાં ઇડાં ૪, ગોલાબ તથા આટો ખપ મુજબ.

બદામને છોલી જરા ગોલાબમાં ઘણી બારીક પીસવી. ઇડાંને ભાંગી સફેદ થાય ત્યાંસુધી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં અને તેમાં ખાંડ ભેળી રવો બરાબર મેળવીને ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી માહે બદામ ભેળી સોજો ગોલાબ એક લીકરગલાસ મેળવી બધું એકરસ કરીને કોડીનાં વાસણમાં બાર કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યારબાદ હાથને ગોલાબ લગાડી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા મેળવણીના ગોળા કરી તેને દાબીને ચપટા કરી એક સોજા કલઇભરેલા ખુનચામાં જરા આટો ભભરાવી તેમાં ગોઠવીને મુકી નવા બુતારાની સળીથી બીસ્કીટનાં ઉપરનાં પડપર કાંઇ નકશી અથવા ઝીણી ચોકડી પડે તેમ દાબીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં અથવા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી, પણ લાલ થવા દેવી નહી.

બીસ્કીટ ઍન્જર્સ પુડની.

બીસ્કીટ કાર્નેરીક્સ પુડની આગ્મે વીવીધ વાંનીમાંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ તે પુડને બદલે આગ્મે પુડ લઇને તેજ રીતે એની બીસ્કીટ બનાવવી. એ બીસ્કીટ સીક માણુસ તેમજ બચ્ચાંને માટે હલકીછે અને એનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે.

બીસ્કીટ બાર્લીના આટાની.

Robinson's Patent Barley આટો; માખણ; છુંદેલી ખાંડ તથા મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૮ ની દાળ, કારબોનેટ ઑવ સોદા વાલ ૫.

ઘઉંના આટાને ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરી માખણમાં ખાંડ ભેળી માહે આટો તથા બીજો બધો સામાન બરાબર મેળવી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી બારીક કીનારીનાં ગ્લાસ વડે ગોળ બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી સફેદ ભુંજવી.

બીસ્કીટ મીલ્ક.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, કઠણ માખણ રતલ ૦।, સોજું દુધ શેર ૦।।, સાટાનો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. પછી દુધને કકરો પાડી તેમાં માખણ પીગળાવીને આટામાં રેડી ખુબ ગુંદીને આટો બાંધવો, જેમ કરતાં ઘણો કઠણ આટો રહેતો બીજું જરા દુધ લેવું. ત્યારબાદ જરા સાટો છાંટી ઘણુંજ પતળું વણી ગમે તેવા આકારની બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ યૉર્કશીયર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું માખણ રતલ ૦।, તાજું ઇડું ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કારબોનેટ ઑવ સોદા વાલ ૫ (બેઆની ભાર), ખાટી છાસ ખપ મુજબ.

આટાને ડાજે નહી તેમ સેકી સુકો કરી ઇડાંને ભાંજી સારીકાની દોહવીને આટામાં એ તથા બીજો બધો સામાન બરાબર મેળવી ખપતી છાસ નાખી ખુબ ગુંદીને પોચો આટો બાંધવો અને જરા સાટો છાંટી વણીને ગમે તેવા આકારની બીસ્કીટ કાપી તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ રૅાક.

બદામની બીજ તોળા ૩, કડવી બદામ તોળો ૧, વેલાતી સુકો ઑરેંજનો મુરબ્બો તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક તોળા ૨॥, તાજાં ઇડાં ૩ ની સફેદી.

બદામને છોલીને ઘણી બારીક છુંદવી. મુરબ્બાને ઘણોજ બારીક કાપવો. ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી બધો સામાન સાથે બરાબર મેળવી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં વેફર પેપર મુકી તેની ઉપર એ મેળવણી છેટે છેટે અકેક નાનો ચમચો ભરીને મેલી થંડી ભઠી યા તંદુરમાં બદામી રંગની ભુંજવી.

બીસ્કીટ વૅનીલા.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, કઠણ માખણ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ અથવા કારબોનેટ ઑવ સોદા ચમટી ૨, સાટાનો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ડાગે નહી તેમ સેકી સુકો કરવો. ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી દોહવવા. કરંટને સાફ કરી સોજી ધોઇ કોરડી કરી તની ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. પછી માખણને ઘુંટી તેમા જરા જરા કરી ખાંડ મેળવી ઇડાં, દરાખ તથા વૅનીલા ભેળી છેલ્લે આટામાં બેકીંગ પાઊદર અથવા સોદા મેળવીને પછી બધો સામાન સાથે ભેળીને હથેલી ઉપર પુરતો સાટો લઇ તેની ઝીણી સફાઇથી ગોળી કરી હાથમાજ થાપવી અથવા એક ઈંચના પાંચમા ભાગ જેટલું પતળું વણી ગ્લાસની બારીક કીનારી વડે બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાના પત્રાંમા આટો ભભરાવી તેમાં મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટ ઘણી મજાહની વેલાતી જેવી થાયછે.

બીસ્કીટ વૅનીશ્યન.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; કઠણ માખણ તથા છુંદીને ચાળેલી બારીક ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, બ્રૅંડી લીકરગ્લાસ ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, રાજબરી અથવા બીજી કોઇ સોજી જામ તથા આઇસીંગ ખાંડની સફેદ તથા ગોલાબી બનાવેલી તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાઝે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. એક મોટાં બોલ યા તદન કલઈભરેલી તપેલીમાં ઇડાંની દાળને ધુંટી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી તે ભેળી ક્રૅડી રેડી માખ્ખણ પીગળાવીને તે નામી ખાંડ ભેળીને તેમાં જરા જરા કરી બધો આટો બરાબર મેળવી લાકડાંના સોટા વડે ખુબ ભેળી કીનારીવાળાં ભુંજવાનાં પત્રાં યા સોજી કલઈભરેલા થાળીને પુરતું માખ્ખણ લગાડી તેમા ૦। ઇંચ જેટલી પતળી એ મેળવણી રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અને થંડું થાયને ડાયમંડ ઘાટના ચાર ઇંચના કકડા કાપી ચાલતી ધારદાર છરી વડે વચમાંથી સરખા બે ભાગમાં કાપીને કાપેલા ભાગ ઉપર જામ ચોપડીને બેઉ કકડાને પાછા સાથે વળગાવી એ રીતે બધી કીધા પછી અડધી બીસ્કીટની ઉપર સફેદ તથા અડધીની ઉપર ગોલાબી આઈસીંગ ૦। ઇંચ જેટલી પાંથરીને તે સુકવા માટે પાછી થંડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકવી.

બીસ્કીટ વૉટર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, સોજું માખ્ખણ તોળો ૧।, છુંદેલી ખાંડ તથા કઠણુ ક્રીમ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩.

આટાને ડાઝે નહી તેમ સેકી સુકો કરી તેમાં બધું ભેળી જરા થંડાં પાણીથી વણાય તેવો કઠણુ બાંધી વેળણુ ઠોકી ઠોકીને ખુબ ગુંદવો. પછી તેને સેજ સાટો નાખી પતળો વેફર જેવો વણી વાઇન ગ્લાસની ઘણી બારીક કીનારી વડે બીસ્કીટ કાપી ખાવાના કાંટા યા પતળી ક્રાંમરીની ચીપ વડે સંભાળથી ઉંચકીને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં કકરી બદામી રંગની ભુંજવી.

બીસ્કીટ સ્વાદીષ્ત રંગીન.

તાજાં ઇડાં ૧ ની સફેદી, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩૦, રંગ આઇસક્રીમનો ટીપાં ૧૫, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ તથા માખણુ ખપ મુજબ.

ઇડાંની સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી તેમાં ઍસૅન્સ નાખી માહે અકેક ચમચી કરી ખાંડ મેળવીને બાંધેલા આટાના જેવું કઠણુ કરી તેમાંથી અડધું સફેદ જુદું કાઢી અડધાંમાં રંગ ભેળવો અને સફેદ જાદાં કોરાં

કાગજને માખ્ખણ લગાડી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકીને તેમાં બેઉ જાતની મેળવણીને છેટે છેટે સોપારી જેટલી મેલી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકી બીસ્કીટનો રંગ બદલાઇને ખુલ્લો થાયને કાઢવી.

બીસ્કીટ સ્વીસબરી પુણાની.

મીલનો તાજો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, સોજું ઘણુંજ કઠણ માખ્ખણ તથા બારીક દળેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇંડાં ૨, કારબોનેટ ઑવ સોદા તોળો ०।, દુધ તથા સાટાનો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ડાજે નહી તેમ સેકીને બરાબર સુકો કરવો અને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી માખ્ખણ સાથે મેળવી તેમાં થોડી થોડી કરી ખાંડ નાખી એજ રીતે આટો ભેળીને ક્રેરવેસીદ નાખી છેલ્લે સોદા મેળવી વણાય તેવો કઠણ આટો બાંધવો. જેમ કરતાં કદાચ ઘટે તોજ સેજ દુધ લેવું. પછી આટાના ચાર પાંચ ભાગ કરી તે અકેક ભાગને જરા સાટો છાંટીને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી બીસ્કીટ કાપવાનાં નકશીનાં પત્રાં આવેછે તે વડે અથવા ગ્લાસ વડે બીસ્કીટ કાપી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ઘણી ફીકી બદામી રંગની ભુંજવી. બીસ્કીટ કાપ્યા પછી તેની બોરદુપર આટો વધે તે બધો એકઠો કરી તેને પાછો વણીને તેની બીસ્કીટ કાપવી. એ બીસ્કીટ ઘણી સરસ થાયછે.

બીસ્કીટ સવૉય.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક રતલ ०॥, તાજાં ઇંડાં ૬, દળેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી કેક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સેકીને સુકો કરવો. ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉને ભેળીને માહે મેદા ખાંડ મેળવીને પછી એમાં આટો બરાબર ભેળવો અને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર કોઇ સફેદ કાગજ પાંથરી તેની ઉપર ચાર ઈંચ લાંબી અને બે ઇંચ પોહળી બીસ્કીટની મેળવણીને ચમચા વડે છેટે છેટે રેડીને તેની ઉપર દળેલી ખાંડ ભભરાવી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી અને ઉપાડતી વેળા નરમ બ્રશને જરા પાણીમાં બીજવીને બીસ્કીટનાં કાગજની ઉપર પછવાડેથી ફેરવવી, જેથી બીસ્કીટ કાગજથી છુટી પડશે. એ બીસ્કીટ લાલ થશે નહી. ઉપર લખેલા સામાનની દોઢ રતલ બીસ્કીટ થાયછે અને એ ઘણી સારી બનેછે.

બુકા ખારા કાળા તથા સફેદ.

બકરાના સફેદ બુકાની ઉપરની જાદી ચામડી કાઢી નાખી ગમે તેટલા મોટા કટકા કાપીને તે દોઢ રતલ લેવા. પણ એ બુકા કોઇ વખત સારા રહેતા નથી માટે બુકાના જરા કટકાને ચમટીમાં ચોળી જોવા અને તેની અંદર કાંકરી જેવું ચમટીને લાગેતો તે બુકા સોજા નહી હોવાથી કાઢી નાખવા, પણ તેમ નહી લાગેતો તે બુકા સોજા જાણીને આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઇ જીરૂં નાખ્યા વગર મજાહના ઘીપર સેજ ઢીળા જેવા પકાવવા. પણ એ જરા જલદી ચરેછે માટે ગોસ્તના જેટલું પાણી એમાં નામવું નહી. કાળા બુકા હોયનો તેની ઉપરની ચરબી કાઢવી નહી પણ તેની સાથેજ ઉભા યા આડા બબ્બે કકડા કાપી તે એક રતલને ખારાં ગોસ્તની કાની પણ જીરાં વગર સેજ ઢીળા જેવાજ પકાવવા.

બુકા મસાલાના કાળા તથા સફેદ.

ઉપર ખારા બુકામાં લખ્યા મુજબના સફેદ અથવા કાળા બુકા તેટલાંજ વજનના લેવા અને આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનાં પહેલાં અથવા ત્રીજામાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે પણ સેજ રસ સાથના એ બુકા પકાવવા, પણ એમાં પટેટા તથા ઝીણા કાંદા નાખવા નહી.

બુન્ડી ખારી તથા મસાલાની.

ચણાના અડધો રતલ સોજા આટાને ચાળીને તેમાં બે તોળા ઘીને બરાબર મેળવીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી બુન્ડી ખારી કરવી હોયતો, તેમાં અમથું વાટેલું નીમક એક તોળો ભેળવું પણ મસાલાની કરવી હોયતો નીમક ઉપરાંત દલેલાં મરી તથા મરચાંની ભુકી દરેક તોળો એક તથા દલેલી હળદ અડધો તોળો પણ ભેળવી અને ભરેલું બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ થંડાં પાણીમાંથી જરા જરા કરી બધું પાણી ચમચાથી અંદર મેળવીને સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા નાળીયેરના આકારના છાપેલાછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ દોઢ શેર ઘીને મોટી કઢાઇમાં કકડાવીને તેમાંજ લખ્યા મુજબના ઝારાથી આએ બેમાંની જે એક મેળવણી હોય તેની બુન્ડી પાડી તુર્તે

બીજા ઝારાથી ફેરવ ફેરવ કરવી અને બધી બુન્ડી મજાહની કકરી થાયને બીજા ઝારાથી કાઢી લઇ બાકી રહેલી મેળવણીની એજ રીતે બુન્ડી બનાવવી. બુન્ડી ઘણી લાલ કરવી નહી.

બુન્ડી મીઠી સાદી તથા કેસર્યા.

ઉપર બુન્ડી ખારી તથા મસાલાની છાપેલીછે તેમાં લખેલાં વજનનો આટો તથા ઘી લઇને તેજ રીતે બેઉ મેળીને એક કલાક રાખવું. પણ અડધો કલાક થાય પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા નાળીયેરના આકારના છાપેલાછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ સવા શેર ખાંડનો શીરો બનાવવો અને બુન્ડી સાદી મીઠી કરવી હોયતો એમજ રાખવો પણ કેસર્યા બનાવવી હોયતો આએ ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી તે પ્રમાણે પાંચ વાલ એટલે બેઆની ભાર સોજી ખરી કેસરને સેકી વાટીને બે ચમચી થંડાં પાણીમાં સારીકાની મેળવીને પછી શીરામાં મેળવી. પછી આટાને ઘીમાં મેળવી રાખ્યાને એક કલાક થાયને ઉપર બુન્ડી ખારી તથા મસાલાનીમાં લખ્યા જેટલું પાણી એ આટામાં તેમજ બરાબર મેળવીને એજ બુન્ડીમાં લખ્યા મુજબ તળીને કાઢયા પછી શીરામાં નાખવી અને જરા વારે શીરો પીયેને કાઢી લેવી. ઘણો વખત માહે રાખવી નહી તેથી બુન્ડી નરમ થઇ જશે.

બુમલા ખારા તાજા.

ઘણા મોટા તાજા બુમલા હોયતો ૬ અને જરા નાના હોયતો ૮, કાંદા શેર ૦।, ઘી તોળા ૫, સેજ ખોખરૂં કીલેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની મોટી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૨॥ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૧॥, જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧॥, ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બુમલા તળેલા તાજામાં લખ્યા પ્રમાણે સમારી ઘણા મોટાના બબે કટકા કાપવા અને જરા નાના હોયતો આખાજ રાખી તેમાંજ લખેલ હીસાબે નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી તેમજ આટો લગાડીને ધોવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને જરા જાડું જેવું કાપવું. લસણને છોલીને ભુકા જેવું કાપવું. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી બધા બુમલા એકેકને અથડાવીને સુકાય

તેટલા કલઈભરેલા પાટીયામાં કાંદાને ઘીમાં લાલ તળી માહે ૭૨ં, લસણ તથા ચોખ્ખાનો આટો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી એ બધાંને જરા તળીને નાના પાંચ ચમચા પાણી તથા સરકો રેડી કોથમીર મરચાં નાખી ચમચે ભેળી બુમલા નાખીને તે મેળવ્યા પછી પાંથરીને મુકી ધીમે બળતે ઉઘાડું રાખવું અને કકરો પડવા માટે કે બુમલા ભાગી જાય માટે માહે ચમચ ફેરવવી નહી પણ તપેલીને બેઉ હાથે કાંથામાથી પકડી હલાવીને બે મીનીટ ઇંગારે રાખ્યા પછી ઉતારવું. એ ખારા બુમલા સારા લાગેછે, પણ એનો સૉસ બનાવવો નહી.

બુમલા તળેલા તાજા.

તાજા બુમલા ઘણા મોટા હોયતો બાર અને સાધારણ મોટા હોયતો સોલ લેવા અને તેને સમારી ડોકાં કાપી નાખી અંદર ધરભ હોયતો તે ભાગ એમજ સાફ કરવો પણ ધરભ નહી હોયતો પછી પેટું ચીરી તેમાંથી બધું કાઢી નાખી સોજા કરી પુછડી તરફનો કાંટો ખાધામાં આવેતો તેથી અવગુણ થાયછે માટે તે ભાગ જરા નહી પણ પોણી ઇંચ જેટલો કાપી નાખવો. તે પછી બુમલાને ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમકમાં બરાબર મેળવીને વીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ ચોખ્ખાનો આટો લગાડી સોજા ધોઇ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી હથેલી વડે દાબીને પાણી કાઢી નાખ્વુ અને દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી દોઢ ચમચી ભેળીને તેમાં બુમલાને સારીકાની સંડોવીને પછી ચોખ્ખાના આટાને પાટીયાં અથવા પાટળાની ઉપર પાંથરી તેની ઉપર અકેક બુમલો મેલી હથેલી વડે તેમાં રોળીને બુમલાપર આટો લગાડવો. સારબાદ ચુલામાં બધે ફરતું ધીમું બળતું રાખી તેપર સાફ કોરડી લોઢી મુકી તેમાં ઘી અથવા સૉજું મીઠું તેલ થોડું નાખ્વું અને તે બરાબર કકડીને ધુંમાડો નીકળેને તેમાં અકેક સાથે અથડાવીને નહી પણ સેજ છુટા છુટા બુમલા મેલવા. ઘણા ખરાં લોકોને બુમલા પોચા તળેલા પસંદ હોયછે અને વળી તેમ તળતાં બુમલાનો કસ બળતો નથી, માટે પહેલે હેઠેનું પડ બરાબર તળવું અને કોઇને કકરા પસંદ હોયતો પોચા તળાયા પછી વધુ વખ્ત ચુલે રાખ્વા અને બરાબર લાલ અને કકરા થાયને ચુલાપર નહી પણ લોઢીને હેઠે ઉતારીને પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પહેલે બુમલાને તવાથા વડે અળગા કીધા પછી તવાથાથી ફેરવી પાછા ચુલે મુકી ધરેતો

બીજું જરા ઘી યા તેલ નાખીને ઉપર મુજબ બીજું પડ પોચું યા કકરૂં તળવું. બીજી રીતે તળવા હોયતો ઉપર લખ્યા જેવા બુમલાને એજ રીતે સમારીને પહેલ ધોવા. તે પછી બુમલાને આખા રાખવા અને ગમેતો પેટાં તરફથી હેઠે પુછડી સુધી બે ફાડચાંની કાની ચીરીને ફાડચાંને છુટાં પાડવાં નહી પણ ચીરેલા ભાગની સામી બોરદુપરથી વળગેલાજ રાખી અંદરના કાંટા સાથે માસ નીકળે નહી તેમ સફાઈ અને સંભાળથી છરી વડે આખોજ કાંટો કાપીને કાઢી નાખવો. પછી એ આખા યા ચીરેલા બુમલાને ઉપલે હીસાબે બે ચમચા નીમકમાં ખરમોઢીને સોજી ત્રાંબાની કલઈભરેલી મોઠી ચાળણી યા બોયાંમાં પાસે પાસે સરખા મેલીને એક ખાલી તપેલીના કાંથા ઉપર મુકી અંદર બુમલામાં બેસ્તું આવે તેવુ કલઈવાળું છાલકું ઢાંકણુ યા રકાબીને ચટી મેલી તેની ઉપર વજન મુકી આખા બુમલાને વીસ અને ચીરેલાને પંદર મીનીટ રાખીને પાણી ઝહરવા દેવું. તે પછી ધોતાં જાદાં સફેદ કપડાંને પાંથરીને તેની ઉપર બધા બુમલાને પાસે પાસે મેલી એવુંજ બીજું કપડું ઉપર પાંથરી ઉપર હથેલી દાબીને બુમલાને કોરડા કીધા પછી ઉપર મુજબ હળદ તથા મરીમાં સંડોવીને ઉપલીજ રીતે આખા યા ચીરેલા બુમલાને પોચા અથવા કકરા ગમે તેવા તળવા.

બુમલા તળેલા તાજા મસાલાના.

મસાલાના બુમલા તળવા હોયતો ચીચોરા કાઢેલી આમલી ત્રણ તોળાને કોડીનાં વાસણમાં નાના ત્રણ ચમચા ભરી સોજા સરકા સાથે હઠી ત્રણ કલાક ભીનવી રાખવી. તેટલાં લસણની જાદી પંદર કળીને છોલી ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી જીરૂં તથા મોટાં સુકાં મરચાં બે થી ત્રણ સાથે સોજા કોરડા પાતા ઉપર બારીક પીસ્વું અને આમલી ભીનવ્યાને ઉપર લખ્યા જેટલો વખત થાયને તેને સારીકાની ચોળીને ઘટ ડોહરૂં કાઢી લઈ છુછામાં બીજો એક નાનો ચમચો ભરી સરકો રેડી ચોળીને બાકીનું ડોહરૂં કાઢી લીધા પછી છુછાને ફેંકી દેવો. પછી એમાં પેલો પીસેલો મસાલો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમકને બરાબર મેળવવું. બીજી રીતે મસાલો કરવો હોયતો ત્રણ તોળા આમલીને ઉપર મુજબ સરકામાં ભીનવીને ડોહરૂં કાઢવું અને ચાર ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લઈ મોટાં લીલાં મરચાં બે થી ત્રણ સાથે

ધોઇ તદન કોરડું કરી બેઉને સુકા પાતાપર પીસી તેમાં દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી દોઢ ચમચી તથા નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી મેળવીને એ મસાલાને આમલીનાં ડોહરાંમાં બરાબર ભેળવું. ત્યારબાદ ઉપર બુમલા તળેલા તાજામાં લખ્યા જેટલા બુમલાને તેમજ સમારીને આખાજ રાખી તેટલુંજ નીમક લગાડીને તેમાં લખ્યા જેટલા વખત નહી પણ અડધા કલાક રાખ્યા બાદ તેજ રીતે આટો લગાડીને સોજા ધોયા પછી સોજાં ધોતાં જાદાં નરમ સફેદ કપડાંમાં અકેક બુમલો મેલી ભાગે નહી માટે સંભાળથી હલકે હાથે દાબીને સુકા કરવા. ને પછી ઉપર લખેલી બેમાંની જે એક રીતથી મસાલો બનાવ્યો હોય તેમાં પહેલ એ બુમલાને હાથે સંડોવવા. પણ એમ બુમલાની ઉપર મસાલો બરાબર લાગતો નથી અને ઉપરથી લપસી જાયછે, તેટલામાટે પછી સફાઇથી અકેક બુમલાને આંગળી વડે સરખો બધે બરાબર મસાલો લગાડી ચોખાના આટાને પાટીયાં અથવા ગોળ પાતળાની ઉપર પુરતો પાંથરીને પછી બુમલાપરથી મસાલો નીકળી નહી જાય તેમ તેની ઉપર મેલીને ઉપરનાં પડ ઉપર પુરતો આટો ભભરાવી મસાલો નીકળી નહી જાય તેમ હથેલીથી દાબી દાબીને સફાઇથી બધે આટો વળગાવવો. પણ એમ કરતાં ચુંથાઇને મસાલો નીકળે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને એ રીતે બધા બુમલા તૈયાર થાય પછી લોઢીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવી. પણ એ બુમલા થોડાં ઘીમાં બરાબર તળાતા નથી માટે ઘી જરા વધારે નાખી કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સેજ છુટા છુટા બુમલા મુકવા અને બળતાંપર તળતાં મસાલો બળી જાયછે માટે બળતું ધીમુંજ રાખવું, તેમજ તળતી વેળા તવાયા વડે બુમલાને તેની જગ્યાપરથી ખસેડવા પણ નહી, કારણ તેમ કીધાથી તેની ઉપરનું મસાલાનું પડ છુટું પડીને ચુંથાઇ જાયછે, માટે હેઠેનું પડ ડાજે નહી પણ બરાબર તળાય પછી બુમલાથી મસાલો છુટો પડે નહી તેમ સંભાળીને તવાથા વડે ફેરવી બીજું પડ એમજ થાયને કાઢવા, ગમેતો સોજાં મીઠાં તેલમાં તળવા. એ બેઉ રીતના મસાલાના તળેલા બુમલા મજાહના લાગેછે.

બુમલા તળેલા સુકા.

સોજા સુકા બુમલાનાં પાંખ, પુછડાં તથા પેટું છરીથી કાપી સમારીને સોજા કરી તેને થોડી વાર ઉની ભેભટમાં ખોસીને બાહેર કાઢી હાથથી ચીરીને અંદરના કાંટા કાઢી નાખી ઢીમડાં ઉપર મેલી બટાથી

થોકીને સરખા પોહોળા કરવા અને લોઢી યા પેણામાં ધીમે બળતે જરા ધી અથવા સોજ્જુ મીઠું તેલ કકડાવી તેમાં બદામી રંગના કકરા તળવા. ગમેતો સમારેલા બુમલાને ચીરીયા વગર એકેક ઇંચના કટકા કાપવા યા જાદા રેસો કરવો અને ગમેતો ધોઇ કપડાંથી નુછી કોરડા કરીને અથવા એમજ રાખીને ઉપર મુજબ ધી યા તેલમાં કકરા બદામી રંગના તળવા.

બુમલા તળેલા સુકા મસાલાના.

ઉપર સુકા બુમલા તળેલામાં લખ્યા મુજબ ભેભટમાં ખોસી કાંટા કાઢી પોહોળા કીધા પછી બુમલા તળેલા તાજા મસાલાનામાં બે જાતનો મસાલો લગાડીને તળવા લખેલું છે તે બેમાંથી ગમેતે એક જાતનો મસાલો ખપજોગો બનાવવો અને એ ચીરેલા બુમલાનાં બેઉ પડ ઉપર બધે સરખો જરા ચોપડીને પછી ધીમા આંચે લોઢી ઉપર ધી યા મીઠાં તેલમાં તળવા. બળતાં ઉપર તળીયાથી મસાલો બળી જશે. બુમલાને ભેભટમાં ખોસીને કાંટો કાઢવાને બદલે ગમેતો આખાને જરા બાફી ચીરી કાંટો કાઢી કપડાંથી નુછી કોરડા કરીને પછી મસાલો લગાડીને તળવા.

બુમલા ભુંજેલા સુકા.

સળગાવેલા ચુલામાંના ઇંગાર ઉપર નહી પણ ઇંગારની હેઠેની ગરમ ભેભટમાં બુમલા તળેલા સુકામાં લખ્યા મુજબ સમારીને સાફ કીધેલા આખા સુકા બુમલાને ચીમટામાં પકડીને ખોસવા અને ત્રણ ચાર મીનીટ પછી કાઢી ટેબલ યા પાટીયાં ઉપર મુકી હથેલીથી ચોળવા, જેથી તેની ઉપર વળગેલી રાખ નીકળી જશે. પછી તેને એમજ રાખવા અથવા ચીરીને વચમાંનો કાંટો કાઢી નાખવો. એ બુમલા પોચા રહેશે. પણ કકરા કરવા હોયતો મજાહના મોટા બુમલાને ઉપર મુજબ સમારીને બે ત્રણ મીનીટ ભેભટમાં ખોસ્યા પછી કાઢી રાખ કાઢી ચીરીને કાંટો કાઢ્યા બાદ ઢીમડાં ઉપર બતા વડે અળગા થોકીને પોહોળા કીધા પછી એક સોજી ગલેલને થોડા છુટા છુટા ઇંગાર ઉપર મુકવી યા ચીમટાને ઇંગારપર મુકવો અને ચીરેલા બુમલાની ઉપર સાફ આંગળી વડે જરા ધી ચોપડીને ગલેલ યા ચીમટા ઉપર મુકી તેની ઉપર મરઘીનાં સોજાં પીછાંથી જરા જરા ધી લગાડતાં જઇને ફેરવ્યા કરવા અને બુમલા ભુંજાઇને મજાહના કકરા થાયને કાઢવા. ધી ઘણું લગાડવું નહી.

બુમલા શીરો પાયલા.

આગ્મે ચોપડીમાં બુમલા તળેલા તાજામાં લખ્યા મુજબ મોટા બાર તાજા બુમલાને સમારી ચીરી વચમાંનો કાંટો કાડીને કાઢી નાખ્યા પછી આટો લગાડી ધોઇ નીમક લગાડીને રાખ્યા બાદ તેમજ ચાળણી યા બોયાંમાં પંદર મીનીટ દાબી રાખ્યા પછી ચોખાના આટામાં રોળવા. પછી પેણા યા ઉંડી લોઢીમાં પુરતું ઘી કકડાવીને બળતાં ઉપરજ સફેદ તળવા, લાલ કરવા નહી. ખાતી વેળા અડધો શેર ખાંડનો ઘણો ઘાડો શીરો કરી ઉતારીને ગરમ શીરામાં બુમલા મુકી જરા વારે માહેથી કાઢવા.

બુરીયાંની કાકડી, તુરીયાં, દોધી અથવા વેંગણાંની.

નરનું કુમળું પણ ચરબદાર ગોસ્ત રતલ ૧।।, મજાહનાં બીયાં વગરનાં કુમળાં વેંગણાંને છોલી ચીરીયાં કાપીને પછી તેના ત્રણ ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા શેર ૨, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦।।, ધાંણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નીમક તોળો ૧।।, આદુ તોળો ૦।।।, દલેલાં મરી તોળો ০।।, લસણ તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ০।, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩–૪, ફુદનાનાં પાદડા ૧૦.

ગોસ્તને સોજું કરી એક વખત ગરમ પાણીથી ધોઇને તેના વજનસગના કટકા કાપવા. કોથમીર, મરચાં, ફુદનાને ધોઇને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. વેંગનાના કટકાને એમજ રાખ્યાથી કાળાં થઇ જાયછે માટે થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવાં. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી સોજી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને તેમાં બધો મસાલો નાખી તેને ભુંજીને પછી ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી બે શેર પાણી રેડીને ઢાંકવું અને એક કકરો પડેને વેંગણાંના કકડા નાખવા. બધું જરા નરમ થાયને કાપેલી કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનો નાખવું અને ગોસ્ત બરાબર ચડીને નરમ થાયને તપેલીમાંથી કાઢીને પછી વેંગણાંને કરછીથી સારીકાની ઘુંટી નાખીને પછી ગોસ્તને પાછું અંદર નાખવું. ગોસ્ત નરમ થયા અગાઉ પાણી સુકઇને બુરીયાંની ઘણી ઘાડી થઇ ગઇ હોયતો ઢાંકણપર બીજું પાણી આપી તે ગરમ થાયને માહે રેડયા કરવું અને બરાબર ચડે પછી ઉપર મુજબ ઘુંટવું.

બીજી રીતે બુરીયાંની બનાવવી હોયતો ઉપર મુજબનોજ બધો સામાન લેવો અને બધા મસાલાને ભેળીને તેના બે ભાગ કરીને એકમાં કાપેલાં વેંગણાંના કટકાને બરમોટવા અને આદુ લસણ સાથે કોથમીર મરચાંને છુંદી અથવા પીસી તેનો રસ કાઢી બાકીના અડધા મસાલામાં ભેળીને તેમાં ધોયલાં ગોસ્તના કટકાને કોરડા કરીને તે આથી રાખવું. પછી કાંદાને છોલી ઉપર મુજબ કાપી ઘીમાં બદામી રંગનો તળી તેમાં પેલો રસ કાઢી લીધેલો આદુ લસણ તથા કોથમીર મરચાંનો છુછો નાખીને લાલ કરી માહે આથેલું ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવીને ઢાંકવું અને તતરેને વેંગણાના કટકા તથા કાપેલો કુદનો નાખી બે શેર પાણી રેડીને ઉપર મુજબ બુરીયાંની તૈયાર કરવી.

કાકડીની બુરીયાંની કરવી હોયતો આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં લખેલું છે તે પ્રમાણે કાપેલા કાકડીના કટકા બે શેર લેવા, દોધીની બનાવવા માટે કુમળાં દોધીના છોલેલા કટકા એટલાંજ વજનના લેવા, તેમજ બીયાં વગરનાં કુમળાં તુરીયાંને છોલી જાદી કાતરીઓ કાપીને તેપણ એટલીજ બે શેર લેવી અને એ ત્રણ માંની કોઇબી એક તરકારી વેંગણાંને બદલે લઇને ઉપલી બેમાંની એક રીતે એની બુરીયાંની બનાવવી. ગોસ્તને બદલે એક કુમળી ફરખે મરઘીના કટકાની બુરીયાંની પણ ઉપર મુજબજ બનાવવી.

બુરીયાંની પચરસી તરકારીની.

ઉપર કાકડી, તુરીયાં, દોધી અથવા વેંગણાંની બુરીયાંની બનાવવા લખેલીછે તે મુજબ એ ચારે જાતની તરકારીના છોલેલા કટકા તથા ઘણીજ બારીક સેવ જેવી કાપેલી ફ્રેંચબીન તથા ઘણી કુમળી પાપડી મળી એ છ જાતની ભેગી તરકારી બધી મળીને બે શેર લેવી અને એજ બુરીયાંનીમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇ તેમાં લખેલી બેમાંની ગમેતે એક રીતે એ પચરસી તરકારી બધી સાથે નાખીને ગોસ્ત યા મરઘીની બુરીયાંની બનાવવી.

બુરીયાંની પાપડીની.

સોજું નરનું કુમળું ફરખે ગોસ્ત તથા ઘણી કુમળી પાપડી દરેક રતલ ૧, કાંદા તથા સોજું કઠણ દહી દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧, લસણ તોળો ૦॥, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૫.

કોથમીર મરચાંને ધોઈને બારીક કાપવુ. આદુ લસણને છોલી છુંદવુ. કેસરને એક ચમચા પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને તેનાં પાણીને દહીમાં ભેળવું અને છુંછા ફેંકી દેવા. પાપડીને સમારીને થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. પછી ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કકડા કાપી થંડાં પાણીથી બે વખ્ત ધોઇને કોરડું કરી આદુ, લસણ, કોથમીર, મરચાં તથા નીમક સાથે બે કલાક આથી રાખ્વું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આથેલું ગોસ્ત તથા પાપડી નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકીને ઇંગારે રાખી ઢાંકણપર પાણી આપી માહે તે રેડયા કરી ગોસ્ત તથા પાપડી તદન ચરી જાયને કેસરવાળું દહી ભેળી અવારનવાર ચમચ કરવી અને તદન ઘીપર આવેને ઉતારવુ. એ બુરીયાંની પલાવ સાથે પણ સારી લાગશે.

બુરીયાંની વેંગણાં તથા દહીની.

સોજું કઠણ મોલું દહી શેર ૩, બીયાં વગરનાં કુમળાં વેંગણાં શેર ૨, ઘી શેર ૦।, આદુ તોળો ૦।।।, જીરૂં તથા નીમક દરેક તોળો ૦।।, લસણ તોળો ૦।, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, એળચી ૮, જાયફળ વાલ ૫, તજનો કકડો ઈંચ ૧.

વેંગણાંને છોલીને તેની અડધી ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી ઘણુંજ બારીક કાપવુ. એળચી, જાયફળ, તજ તથા જીરાંને બારીક છુંદવુ અને એ બધા સામાનને સાથે ભેળી માહે નીમક નાખી બે ભાગ કરી અડધામાં વેંગણાંની કાતરીઓને ખરમોટવી અને બાકીના અડધાને દહીમા ભેળવુ. ત્યારબાદ ઘીને કલઇભરેલા પાટીયામાં કકડાવી તેમાં વેંગણાં લાલ તળી દહી સાથે ભેળીને તપેલીમા નાખી ઘણા સેજ ઈંગાર ઉપર તપેલી મુકી ફકું થાયને તુર્તે ઉતારવી. આએ બુરીયાંની પલાવ તથા જરબીરીયાન સાથે ખાવી.

બેકીંગ પાઉડર.

બીજનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો; બાઇ કારબોનેટ ઑવ સોદા તથા તારતરીક ઍસીડ દરેક રતલ ૦।।.

આટો ડાજે નહી તેમ સેકીને તેમાંનો ભીનાસ દુર કરી સોદા તથા ઍસીડને વાટી ગાંગડા ભાંજીને આટામાં સારીકાની મેળવી પત્રાંના

દાબડાઓમાં ભરી ચપટ ઢાંકી સુકી જગ્યામાં રાખવેા. ખમીર ચઢવા અથવા બીજી કોઇપણ મીઠાઇમાં એક રતલ આટાની મેળવણીમાં એ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખવેા.

બેસન.

કાંદા શેર ૦ા, ભેળ વગરને સેાજો ચાળીને તેાળેલેા ચણાનેા આટેા શેર ૦।, સેાજું મીઠું તેલ ભરેલું પેાણેા પાશેર એટલે નાના ૯ ચમચા (દૈજર્ટસ્પુન), સેાજાં નવાં સુકાં કેાપરાંના અકેક ઇંચ જેટલા કાપેલા કુટકા તેાળા ૩, આખું જીરૂં તેાળેા ૧, નીમક તેાળેા ૦ાા, દળેલી હળદ તેાળેા ૦ા, સુકાં મરચાં તેાળેા ૦।, લસણુની છુટી મેાટી કળી ૧૨, કેાથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં.

કેાથમીરનાં પાદડાં કાઢી ધેાઇ નીચવીને તેમાંનું બધું પાણી કાઢી પાદડાં નાનાં મેાટાં હેાય તે પ્રમાણે અકેક પાદડાંના બબે ત્રણ ત્રણ કુટકા થાય તેટલું જાડું કાપવું, ઝીણું કરવું નહી. લસણને છેાલવુ. જીરાંને ચુંટીને તેમાંથી અડધાંને એમ કાચુંજ ખલમાં છુંદવું અને બાકીનું અડધું જીરૂં, મરચાં, લસણ તથા કેાપરાંના કટકાને ઠીકરાંપર જુદું જુદું બરાબર ભુંજીને પછી જીરાંને ખલમાં સેજ જુદું છુંદવું અને કેાપરૂં, મરચાં તથા લસણને લાકડાંની ખાંડણીબતેા હેાયતેા તેમાં અને તે નહી હેાયતેા પછી પથરના કેારડા પાતાની ઉપર એ અકેક ચીજને મુકી બતાને ઉભેા પકડી તે વડે એવું છુંદવું કે ઝીણું નહી થાય પણ જાડું છુંદાય અને તેમાં થેાડા થેાડા ઝીણા કટકા પણ રહે. ત્યારબાદ કાંદાને છેાલી જાડા ભુકેા કાપવેા અને આએ ચેાપડીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ કલઇભરેલી મેાટી કઢાઇ અથવા પાટીયામાં તેલને બરાબર કકડાવ્યા પછી તેમાં કાંદા નાખીને ફીકા લાલ રંગના તળી તેમાં છુંદેલું કાચું જીરૂં નાખી તેને જરા તળીયા બાદ કાપેલી કેાથમીર તથા બીજો બધેા છુંદેલેા સામાન ભેળી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને તે તળાવાનેા સેાહડમ નીકળેને આટેા મેળવી તેને તળીને માહે હળદ તથા નીમક ભેળીને તુર્ત ઉતારી પાડી બે પાશેર થંડું પાણી બરાબર મેળવીને પછી પાછું ચુલે ધીમી આંચે મુકી હેઠે લાગે નહી માટે થેાડેા વાર અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘટ્ટ થાય ત્યારે ચમચ ફેરવ્યાજ કરી સેજ કઠણ જેવું થઇ જરા તેલ છુટું પડેને ઉતારવું. કેાઇને વધારે

પસંદ હોયતો થોડો વધુ વખત ચુલે ફેરવ્યા કરી વધારે કઠણ કરવું અને ઉતાર્યા પછી તે વવરૂં થશે. તીખું જોઇયે તો થોડાં મરચાં વધારે લેવાં. એ બેસન હીંદુ લોકની વાંનીછે અને ટેસ્ટમાં મજાહનું થાયછે, પણ બાજરીની રોટલી સાથે ખાવામાં વધારે સારૂં લાગેછે.

બેસન ર જું.

કાંદા શેર ૦ાા, ઘી પાશેર ૧ થી ૧ાા, ભેળ વગરનો સોજો ચણાનો, આટો તોળેલો શેર ૦ા, સોજું નાળીયેર તોળા ૫, સોજી નવી કોકમ નવટાંક, કોથમીર ઝુડી ૪ ના પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, ધાંણાજીરાંનો મસાલો તથા આખું જીરૂં દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ાા, મરચાંની ભુકી; દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ાા, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦ાા, લસણની મોટી છુટી કળી ૮.

કોકમને સાફ કરી ભાંજી કટકા કરી સોજી ધોઇને અડધા પાશેર થંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સારીકાની ચોળીને રસ કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને ઝીણું કાપવું. નાળીયેરને પાણી વગર પાતાની ઉપર જરા જાડું જેવું પીસવું. આદુ લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવું. જીરાંને ચુંટીને ખોખરૂં કરવુ. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલઇભરેલી મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને તેમાં શીકા લાલ થાયને તુર્ત ઉતારીને આધરાંની ચમચથી કાઢી લઇ કઢાઇને પાછી ચુલે મેલી તેમાં પીસેલુ નાળીયેર, ધાંણાજીરાંનો મસાલો, ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં, આદુ, લસણ, હળદ તથા મરી નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવુ અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને મરચાંની ભુકી ભેળીને ઉતારી પાડી ઘીમાંથી કાઢીને બીજી રકાબીમાં મેલવું. પછી બે પાશેર થંડું પાણી લઇ તે જરા જરા કરી બધું આટામાં બરાબર મેળવી નીમક નાખીને કઢાઇનાં ઘીમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું. પણ એમ મુકી રાખતાં આટો હેઠે ઠરી જઇને ગાગડા થાયછે તેટલામાટે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને અડધું પાણી બળી જરા ધાડું થાયને તળેલો મસાલો તથા કોથમીર મરચાં ભેળી ફેરવ્યાજ કરવું અને જરા વધારે ધાડું થાય ત્યારે કોકમનો રસ મેળવવો અને ધાંનશાકની ઘટ દાળના જેવુ થાયને તળેલા કાંદા ભેળી ઘી છુટું પડીને મજાહની રોટલી સાથે ખાવાની જરા કઠણ દાળના

જેવું થાયને ઉતારવું. એ રીતે બનાવેલું બેસન તુર્ત ખાવું, પણ રાખીને પાછું ગરમ કીધા પછી ખાવાનું હોયતો ઉપર પ્રમાણે તૈયાર થયલાંને પાછું ગરમ કીધાથી ઘણું કઠણ થયાથી તે સારૂં લાગતું નથી, માટે ઉપર મુજબ ઘી છુટું પડવા માડેને ઉતારી પાડવું અને ખાતી વેળા ઉપર પ્રમાણે તૈયાર કરવુ. ઘીના કરતાં ભરેલું પોણો પાશેર સોજું મીઠું તેલ નાખીને બનાવેલું વધારે સારૂં લાગશે.

બેસન ૩ જું.

મોટા કુમળા લીલા ગ્રીનપીજના દાંણા તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, ઘી નવટાંક, સોજું નાળીયેર તોળા ૩, સોજો ચણાનો આટો તોળા ૨।।, સોજી નવી કોકમ તોળો ૧, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૦।।, દલેલી હળદ વાલ ૫ (બેઆની ભાર), ધાંણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં.

કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. નાળીયેરને સાફ પાતા ઉપર પાણી વગર બારીક પીસ્વું. કોકમને સાફ કરી ધોઇને કોડીનાં વાસણમાં અડધા પાશેર થંડાં પાણી સાથે બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બરાબર ચોળીને કસ કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો. વટાંણાને ધોઇને દોઢ પાશેર થંડાં પાણી સાથે એક વાસણમાં ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવા અને જરા નરમ થાયને ઉતારવું. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં નાખી ફીકા લાલ તળાયને તેમાં આદુ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ધાંણાજીરાંનો મસાલો, હળદ, મરચાંની ભુકી, પીસેલું નાળીયેર, આટો તથા કાપેલી કોથમીર ભેળવી તેને જરા તળીને પછી દોઢ પાશેર પાણી લઇ જરા જરા કરી તે બધું અંદર બરાબર ભેળવી નીમક નાખી વટાણાંને તેનાં પાણી સાથેજ માહે નાખી બરાબર બધું એકરસ કરી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખ્વુ, પણ હેઠે ઠરીને લાગી જાયછે માટે વારંવાર ઉઘાડીને હેઠે સુધી ચમચ કરવી અને ઘટ થાય ત્યારે કોકમનું પાણી ભેળવવું અને વધારે ઘટ થાય પછી ઢાંકણ કાઢી નાખી ઇંગારે રાખ્વું પણ હેઠે લાગવા દેવું નહી અને ઘી છુટું પડે અને ઘટ થાયને ઉતારી રોટલી અથવા ચાવલ સાથે ખાવું. તીખાસ ઓછો જોઇયેતો મરચાંની ભુકી લખ્યા કરતાં અડધીજ લેવી. એ બેસન મજાહનું લાગેછે.

બૉઇલ્ડ કસ્ટર્ડ.

ત્રણ ટેબલસ્પુન મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્કમાં દોઢ પાશેર એટલે પોણી પાઇંટ થંડું પાણી ભેળી તાજાં ત્રણ ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવીને તેમાં મેળવી ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા અથવા લૅમન ઍસૅન્સ નાખવું અને ઘણાં બારીક આંધરાંની કલઇભરેલી ચાળણીમાંથી બધું ગાળીને સોજાં જગમાં રેડવું અને ઉકળતું પાણી એ જગમાં ભરાય નહી તેટલાં પાણીને એક તપેલીમાં ચુલે કકડાવીને તેમાં જગ મેલી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને ઘટ થાયને એ કસ્ટર તીપ્સી કેક યા તીપ્સ પુડીંગ સાથે ખાવામાં અથવા બીજા કોઇ ઉપ્યોગમાં લેવું.

બોકંદા પાપડી.

સોજી ખાંડ શેર ૩, બોકંદાનો આટો તોળેલો શેર ૨, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧, બદામની બીજ શેર ૦॥, મેદા સુંઠ; કાકડી; કોહોળું; ખરબુજ તથા દોધી એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક નવટાક, ઉજળાં મરી; પીપળીમુળના ગાંઠ તથા એળચી દરેક તોળો ૦॥, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા (દૅજર્ટસ્પુન) ૪.

એળચી જાયફળને છુંદવું. સુંઠ, મરી તથા પીપળીમુળને છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવું. બદામને છોલીને ધોવી. પછી સાફ મોટી કઢાઇમાં ઘીને બરાબર કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને પહેલે બદામને તળી કાઢયા પછી મગજને જુદાં જુદાં તળીને એ બધાંને છુંદવું અને ઘીમાં આટાને છેલ્લે તળવો. ત્યારબાદ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી સોજા કલઇભરેલા મોટા પાઠીયામાં નાખી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી ધીમે બળતે ફેરવ ફેરવ કરી બંધાય તેવું કઠણ થાયને ગોલાબ તથા એળચી જાયફળ ભેળી ઉતારીને ઘી લગાડેલા કલઇભરેલા ખુનચામાં પોણી ઈંચ જાડું કાંસીયાથી થાપી ઠરેને કાપ મુકી થંડું થાયને તવાથા વડે કકડા કાઢવા. નરમ પાક બનાવવો હોયતો જરા પોચું હોય તેટલાંજ ઉતારવું. બોકંદા બે જાતના આવેછે. એક સફાઇવાળી પતળી ચામડીના અને બીજા ખડબચડી છાલના હોયછે તેમાંના પતળી ચામડીના સારા હોયછે, તેના બબે કકડા કાપી તડકે મુક્યાથી જલદી સુકઇને તેની છાલ ખખડીને નીકળી જાયછે અને ટેસ્ટમાં પણ એજ મજાહના લાગેછે. તેવા બોકંદાને સુકવીને પછી આટો દલાવવો.

બૉટલ ફ્રુટ.

હવા તદન સુકી ભીનાસ વગરની હોય તે વખતે તદન તૈયાર થયલાં તાજાં ફળને તુર્ત તોડી તેની ચામડી જરા પણ ઓખ્ખવાય કે ફાટે નહી તેમ સંભાળથી નરમ કપડાંથી નુછીને સોજાં કરી ડીચકાં કાઢી નાખ્ખવાં. હવામાં ભીનાસ હોય તે વખ્તે તોડેલાં ફળ બીગડી જશે. પછી નરમ કૉર્કના ચપટ બેસ્તા બુચની પોહોળાં મોઢાંની કાચની બાટલીઓ લેવી અને સળગાવેલી દીવાસળીને તેની અંદર પકડી માહેલી બધી હવા બળી જાયને તુર્તનાં તોડેલાં તાજાં ફળને તુર્તજ તેમાં ભરી એક રતલ ફળે ૦। રતલને હીસાબે સોજી ખાંડ માહે સાથે ભરવી. પછી બાટલીઓ અકેક સાથે અથડે નહી તેટલામાટે સુકાં ઘાસની નાની ઉધણો કરી દરેક બાટલીમાં ભેરવીને પછી ઉંડાં મોટાં તપેલાંમાં તેની ડોક સુધી થંડું પાણી ભરી ચુલે ધીમે બળતે મેલી બાટલીની અંદરનાં ફળ એક ભાગ જેટલાં સોસઇને બે ભાગ જેટલાં અંદર થાયને ચુલો તદન થંડો કરી નાખી તપેલાંમાંનું પાણી તદન થંડું થાયને બાટલીઓને કાઢી ચપટ બુચ મારીને મીણ લગાડીને અથવા રાજમથી પૅક કરવી.

બીજી રીતે ફળ ભરવા માટે ઉપર મુજબજ બાટલીઓને સુકી કરી તેમાં પડેપડ સોજી ખાંડ સાથે ફળ ભરી ચપટ બુચ મારી સોજા ડુકા વડે મોઢું બાંધી લેવું અને બાટલીઓ અકેક સાથે અથડે નહી તેટલામાટે થંડાં પાણીનાં તપેલાંમાં બાટલીઓ વચે સોજાું સુકું ઘાસ મુકી તેમાં બાટલીઓની ડોક હેઠે રાખીને સંભાળથી મેલી ચુલે બળતે મુકવું અને ફળની ચામડી ફાટવા આવે ત્યારે તુર્ત બાટલીઓને પાણીમાંથી કાઢી લેવી.

ખાંડ વગર અમથાં ફળ ભરવાં હોયતો ઉપર મુજબ બાટલીઓ તૈયાર કરી તુર્ત તેમાં ફળ ભરી અળગા બુચ મારી થંડી ભઠ્ઠીમાં મુકી બાટલીમાંનાં ફળ એક ભાગ સોસાય અને ત્રણ ભાગ જેટલાં અંદર થાયને કાઢીને બુચને ઉંઘાડયા વગર એમજ ચપટ બેસાડી બુચ ઉપર વધે તેને છરીથી કાપી કાઢીને પછી ગરમ રાજમથી પૅક કરવી. એ ફળ ભરેલી બાટલીઓને તદનજ સુકી જગ્યામાં રાખ્યાથી મહીનાઓ સુધી સોજાં રહેશે, પણ સેજબી ભીનાસવાળી જગ્યામાં બીગડી જશે,

બૉટલ સુપ.

એક સોજી ભરેલી કુમળી મરઘીને આગ્એ વીપીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કકડા કાપી એક વખ્ત થંડાં પાણીથી ધોઇને તે લેવી અથવા બકરાંનું ગર્દનનું મોહોરાનું નહી પણ વચલા ભાગનું યા સીનાનું સોજું ગોસ્ત સવા રતલ લઇ તેને સાફ કરી ઉપર ચરબી હોય તે બધી કાઢી નાખી ધોયા વગરજ અને તેમ નહી ગમેતો મરઘીની કાની એને પણ ધોવુ. પછી મરઘી યા ગોસ્ત જે હોય તેને સોજાં ઢીમડાં ઉપર જાદા ખીમા જેવું છુંદી બૉટલ સુપ બનાવવા માટે પેચનાં ઢાંકણની પોહોળાં મોઢાંની વેલાતી નાની બરણી આવેછે તે હોયતો તેમાં છુંદેલી ચીજ ભરી માહે એકથી બે ચમઠી નીમક, ખોખરી કીધેલી બે ત્રણ એળચી અને ગમેતો ટેસ્ટ માટે છોલેલાં આદુના ચણા જેટલા ત્રણ કકડા નાખીને સુપ બનાવવો. પણ એવું વાસણ નહી હોયતો પછી આસરે છ સાત ઈંચ જેટલી ઉંચી લપોટેલી ઉભી નાની બરણીમાં ઉપર મુજબનો તૈયાર કીધેલો સુપનો સામાન ભરવો અને બરણીની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી રોટલીના જેવો થોડો ચોખાનો યા ઘઉંનો આટો બાંધી તેનો દોઢેક આંગળ જેટલો જાદો ગોળ વીટો કરીને પછી બરણીની સાથે ઢાંકણ વળગીને બંધ થાય તેમ ઢાંકણની કીનારીની ઉપર ફરતો આટાનો વીટો મુકી સફાઇથી દાબીને પૅક કરવું. જેમ કીધાથી પાણીની વરાળથી આટો બંધાશે અને બરણીમાં પાણી જશે નહી. એ રીતે બરણીને તૈયાર કીધા પછી એક મોટી ઉંડી તપેલીમાં ત્રાંબાનું મોટું ઢાંકણ યા કોડીની રકાબીને ઉલટું મુકીને પછી તેની ઉપર સુપવાળી બરણી મેલી તપેલીમાં પાણી ભરવું. પણ ઉકળતી વેળા પાણી ઉછળીને બરણીનાં ઢાંકણને લાગે નહી તેટલું ઓછું રાખી તપેલીને ચુલે મોટે બળતે મુકી ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવુ. આગ્એ પ્રમાણે એક ચુલે સુપ મુકવો અને બીજી તપેલીમાં બીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખવું અને સુપની તપેલીમાંનું પાણી બળતું જાય તેમ માહે એ પાણી ઉમેરયા કરી ત્રણથી સાડાત્રણ કલાક સુધી સુપ ઉકાળયા બાદ અંદરથી બરણીને કાઢવી અને બરણીને ઉઘાડી બધો સુપ કાઢી લીધા પછી છુછામાં સુપ ઘણો રહી જાયછે તેને પોટેટો મૅશરમાં થોડો થોડો નાખી દાબીને બધો સુપ કાઢી લઇને પછી સુપને સોજાં ધોતાં કપડાંથી ગાળીને પીવો. પોટેટો મૅશર નહી હોયતો પછી હાથ ધોઇ સાફ કરીને પછી છુછાને દાબીને બાકીનો સુપ કાઢવો.

બોટી ખારી.

સોજ્જુ હાડકાં વગરનું નરનું નક્કી ગોસ્ત એક રતલ લેવું અને તેને સોજ્જુ કરી તેની નાની સોપારી જેટલી બોટી કાપવી અને એક યા બે વખત થંડાં પાણીથી ધોઇને આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન નાખીને મજાહની જરા ઢીલી જેવી સેજ એવી સાથની અથવા તદન ધીપર ગમે તેવી પકાવવી. ખાટી મીઠી બોટી પસંદ હોયતો તૈયાર થવા આવેને એકથી બે નાના ચમચા ભરી સોજે સરકો તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખી ઉપર મુજબ થાયને ઉતારવુ.

બોટી ચણીયાં.

ઉપર ખારી બોટીમાં લખ્યા મુજબનું એક રતલ નક્કી ગોસ્ત લેવું અને તેની મોસંબી ચણા જેટલી બોટી કાપીને ઉપર ખારી તથા હેઠે મસાલાની બોટીમાં લખ્યા મુજબ ગમેતો ખારી અથવા મસાલાની બોટી પકાવવી.

બોટી તળેલી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં તળેલી બોટી પટેટાની સળી છાપેલીછે તેમાં પહેલું લખેલુંછે તે મુજબ બોટીને આથી રાખ્યા પછી સરખી ગોળ કરીને એમજ લેવી અથવા મસાલો ચોપડવો અને તેમાંજ લખ્યા મુજબ પુરતું ક્રીમ વળગાવી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડાવી દોહવેલાં ઇંડાંમાં બરાબર બોળીને રીકી લાલ બોટીઓ તળવી. ગમેતો આથવાને બદલે તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે ખારી પકાવેલી બોટીને તેજ રીતે અમથી અથવ મસાલાની તળવી.

બોટી મસાલાની.

મસાલાની બોટી કરવી હોયતો ઉપર ખારી બોટીમાં લખ્યા મુજબ કાપેલી બોટી લેવી અને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા જેટલું ઘી, કાંદા, આદુ, લસણ લઇ તેજ પ્રમાણે કાંદાને કાપી ઘીમાં તળી આદુ લસણ વઘારયા પછી ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં બે થી ત્રણ લઇ તેને ધોઇને બારીક કાપીને તે તથા દલેલાં

મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને તપેલીમાં મેળવી જરા ભુંજીને પછી બોટી તથા નીમક નાખી જરા તતરાવીને ઉપર મુજબ પણ ઘણી સેજ એવી સાથનું મજાહનું પકાવવું.

બૉલ ચોખાના.

રાંધવાના સોજા ચોખા તોળા ૭ાા, સોજું દુધ શેર ૦ાા, કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦ાા, ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૨, જાયફળ; જાવંત્રી તથા તજ ઘણુંજ બારીક છુંદેલું ત્રણડે મળી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુ અડધાંની બારીક કાપેલી છાલ, પાંઉનું ક્રીમ; ઇંડાંની દાળ તથા ઘી ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ પાંચ છ કલાક થંડાં પણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાથી કાઢી સોજી તપેલીમાં દુધ સાથે ભેળી ઢાંકીને ઇંગારે મેલી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચે મેળવવું અને કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી થંડું થાયને બે ઇડાંને ભાંજી દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી એ તથા બીજો બધો સામાન એ ચાવલમાં બરાબર મેળવી બે ચમટી વાટેલું નીમક નાખી નાના કરાબ જેટલા બધા સરખા ગોળા કરવા અને ખપ જોગી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં બોળી પાંઉનાં ક્રીમમાં રોળીને કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને આગ્એ ચોપડીમાં સૉસ કેરીનો છાપેલોછે તેની સાથે ખાવા.

બૉલ ચોખાના ર જા.

સોજા રાંધવાના ચોખા રતલ ૦ા, સોજું દુધ શેર ૦ાાા, ખાંડ તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ા, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, સુકાં પાંઉનું ક્રીમ અથવા ઘઉનો જાદો રવો; ઘી તથા બીજી ભભરાવવાની ખાંડ ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ અડધા શેર પાણી તથા ત્રણ ચમટી નીમક નાખી સોજી તપેલીમાં ઢાંકીને ઇંગારે મુકી અવારનવાર ચમચો ફેરવવો અને તદન સુકું થાયને દુધ, લીંબુની છાલ તથા પાંચ તોળા ખાંડ નાખી ઇંગારે ઉંઘાડું રાખી પાછું કઠણ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળી થંડું થાયને નાના બૉલ કરી પાંઉનું ક્રીમ યા રવામાં રોળીને કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ઉપર બીજી ખાંડ ભભરાવવી.

બૉલ પટેટાના.

આપ્પે વીવીધ વાંનીમાં પટેટા મૅશ્ડ છાપેલાછે તે મુજબ મૅશ્ડ કીધેલા સોજા પટેટા રતલ ૧।।, સોજીું કઠણ માખણ તોળા ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧।।, દુધ; ઇંડાં તથા ઘી ખપ મુજબ.

એક ઇડાંને ભાંજી માહે નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને પપેટામાં મેળવી માખણ ભેળી મેળવણી કઠણ થાય તેટલું જરા દુધ ભેળી નાનાં લીંબુ જેટલા બૉલ બનાવી ખપ જોગાં ઇડાં ભાંજી દોહવીને તેમાં બોળી કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને તેમાં તળવા.

બૉલ પનીરના.

જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર તથા સુકાં પાંઉનું ક્રમબ એટલે ક્રીમ દરેક રતલ ૦।, માખણ તોળા ૫, તાજું ઇંડું ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કાગમરીના દાંણા ૫ બારીક છુંદેલા, ઘી ખપ મુજબ.

નીમક, મરી તથા પાંઉનાં ક્રીમ સાથે પનીરના ભુકાને સોજી ખલમાં નાખી ખુબ મેળવી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દોહવીને માહે તે તથા માખણ ભેળી નાના ખાટાં લીંબુ જેટલા બૉલ કરી ઘીને કઢાઇમાં જરા કકડાવીને તેમાં બદામી રંગના તળવા.

બૉલ બદામના.

બદામની બીજ રતલ ૦।।, મેદા ખાંડ શેર ૦।।, ઑરેંજ યા માલુંગાંનો સુકો મુરબ્બો રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; ઘી તથા ઇડાંની દાળ ખપ મુજબ.

આપ્પે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને ઘણી બારીક છુંદવી. મુરબ્બાની સળી કાપવી. પછી ત્રણ ઇડાંને ભાંજી દોહવીને બદામમાં એ તથા લીંબુની છાલ મેળવી જરા આટો ભેળીને ગોળા થાય તેટલું કઠણ કરી નાનાં સપરચન જેટલા બૉલ કરી ખપ જોગી ઇડાંની દાળ દોહવી તેમાં બોળીને ઘી કકડાવીને ડુંગારે લાલ તળી આંધરાંની ચમચે કાઢવા અને ઉપર મુરબ્બાની એકેક સળીને ડાંખળીની કાની ખોસી ક્રીમ લીંબુની આપ્પે ચોપડીમાં લખેલીછે તેની સાથે ખાવા.

બોલમાં બાફેલો ખીમો.

ગોસ્તના બારીક છુંદેલા અડધો રતલ ખીમાને આગે ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો લખેલોછે તે મુજબ પણ ઘીપર સુકો પકાવવો અને છોલેલા ડબલબીન; ગ્રીનપાસના કુમળા દાંણા તથા બારીક સેવ જેવી કાપેલી ફ્રૅંચબીન એ ત્રણ મળી શેર ૦ાા ને બાફી માહેનું બધું પાણી તદન કાઢી નાખી ખીમા સાથે ભેળીને માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી મસાલો ગરમ, વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧ તથા ઉપસેલી ભરેલી અડધી ચમચી ખાંડ ભેળી બે ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાહવીને તે મેળવવાં. પછી મરઘીનાં એક મોટાં ઇડાંને બાફી છોલીને તેના એકસરખા ચાર ઉભા કકડા કાપવા અને ઇડાં જેટલાજ મોટાં પાકાં કઠણ એક ટામોટાંના પણ ઇડાંનીજ કાની સરખા ચાર કકડા કાપવા. બે મોટા પટેટાને સેજ કઠણ બાફી છોલીને તેની ત્રણ ઇંચના વ્યાસની અને અડધી ઇંચ જાડી એક કાતરી કાપી બે ઇંચના વ્યાસનું આઠ અણીવાળું કરણના આકારનું એક કાગજ કાપી એ પટેટાની કાતરીની ઉપર મુકીને પૅન નાઇફથી પટેટાનું કરણ કાપવું અને બાકી રહેલા પટેટાની બધી એક સરખી સેજ જાડી સળી કાપવી. પછી ઉપલો બધો સામાન સમાય તેટલાં બોલને જરા ઘી ચોપડી તેનાં તળીયાંમાં પટેટાનું કરણ મુકવું અને ઇડાંનો સફેદી તરફનો ભાગ તેમજ ટામોટાંનો છાલવાળો ભાગ બોલમાં લગાડેલાં ઘીને વળગે તેવી રીતે હેઠે મુકેલા પટેટાનાં કરણની નકશીના ખાંચામાં ટેકાવીને એક ઇડાંનો અને એક ટામોટાંનો કકડો આવે તેમ સફાઇથી સરખે અંતરે સરખા ઉભા ગોઠવીને મુકવા અને એ બધાંની અણીની ઉપર ટેકાવીને પેહલે પટેટાની સળીઓને આડી મુકીને પછી તેની ઉપર બીજી સળીઓને ઉભી મુકીને તેની ચોકડીની તરેહ કરી એ રીતે જેટલી ચોકડી થાય તેટલી બોલની કીનારી સુધી મુકવી. ઉપલી રીતે બધું સરખું સફાઇથી ગોઠવેલું હોયછે તો મજાહનું શોભેછે. તે પછી બોલની વચમાંના ખાલી ગાળામાં ખીમાની ભેળવણીને કીનારી સુધી સરખી ભરવી અને બોલ અડધું ડુબે તેટલાં કકડતાં પાણીનાં તપેલાંમાં બોલને મુકી તપેલીપર ઢાંકણ ઢાંકીને તેની ઉપર પાંથરીને થોડા ઇંગાર મુકીને તુર્તજ બાફવા માટે ચુલે મુકવું. ખીમો બફાઇને કઠણ થાયને ઉતારીને બોલને ઉલટાવીને અંદરનુ આખુંજ કાઢવું. બોલમાં ખીમો ભરીને પછી અમથું મુકી રાખતાં ઇડું હેઠે ઠરી જાઇને બીગડી જાયછે માટે ભરીને તુર્તજ બાફવા મુકવુ.

ભજીયાં ઇડાંનાં.

એક સોજી કોરડી રકાબીમાં પાંચ વાલ કારબોનેટ ઑાવ સોદા નાખી ભુકો કરીને સપાટ ભરેલી એક ચમચી વાટેલું નીમક નાખીને પછી તાજાં ચાર ઇડાંને ભાંજી તેની સફેદી એમાં નાખવી અને બધી દાળને બીજી રકાબીમાં કાઢી ખાવાના કાંટા વડે તેને સારીકાની દોહવી પતળી કરી ઘરનો દલેલો ઘઉંનો અથવા મીલનો બીજાં નંબરનો ઘઉંનો બે તોળા આટો અને તે નહી હોયતો પછી સોજો ચણાનો બે તોળા આટો લઈ તેને દાળમાં જરા જરા કરી નાખતાં જઈ સેજબી ગાંગડી રહે નહી તેમ બરાબર મેળવીને પછી ઇડાંની સફેદીને નીમક તથા સોદા સાથે કાંટાથી કઠણુ કફ ચઢાવી દાળમાં બધું સારીકાની એકરસ કરવું. ત્યારબાદ એક મોટી કઢાઈમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવુ અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે મેળવણીમાંની પતળી સફેદી હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછી ચમચાથી સારીકાની મેળવીને ઘીમાં ટીપાં ટપકે નહી તેમ સંભાળથી એકેક ચમચી જેટલી મેળવણીને ચમચા વડે કઢાઈમાં પાશે પાશે મુકવી અને હેઠેનું પડ ઘેરા બદામી રંગનું તળાયને આંધરાંની ચમચથી ભજીયાં ફેરવી નાખી બીજું પડ એવુંજ તળાયને બધાં ભજીયાને ચમચથી કઢાઈમાં ફેરવ ફેરવ કરવાં અને મજાહનાં લાલ કકરાં થાયને ચમચમાં કાઢી અંદરનું ઘી નીપરાયને રકાબીમાં મુકવાં. મસાલાનાં ભજીયાં કરવાં હોયતો અઢી તોળા કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી નીચવીને તેમાંનું બધું પાણી કાઢી નાખવું. મોટાં લીલાં મરચાં એકથીદોઢ તથા ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઈ તદન કોરડાં કરીને બારીક કાપવાં અને એ બધાંમાં ધાણાજીરાંનો મસાલો સપાટ ભરેલી એક ચમચી, મરચાંની ભુકી, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નાખી ઉપર મુજબ ઇડાંની મેળવણીને તૈયાર કરી તેમાં એ બધો સામાન બરાબર મેળવવો અને ઉપર સાદાં ભજીયાંમાં લખ્યા મુજબનાં કકડાવેલાં ઘીમાં એ મેળવણી તેમજ મુકવી પણ મસાલાને લીધે એ ભજીયાં તળાતાં ઘીમાં ફીણ આવેછે માટે એને તે રીતે તળતાં ભાગી જશે તેથી એક પડ બરાબર લાલ તળાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ લાલ થાયને ઉપર મુજબ ચમચથી કાઢવાં. એ બેઉ રીતનાં બનાવેલાં ભજીયાંનો સ્વાદ ઇડાંના પોળા જેવો લાગેછે પણ થંડાં સારાં લાગશે નહી માટે ગરમ ગરમજ ખાવા.

ભજીયાં કસ્ટરનાં.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ કસ્ટરનામાં લખ્યા પ્રમાણે મોલું કસ્ટર બનાવવું અને તેની અડધી ઇંચ જેટલી જાદી કેળાંની કાતરીઓ હોય તેવા કકડા કાપવા અને આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ભજીયાં ચણાના આટાનાં સાદાં તથા તરકારીનાંછે તેમાં લખ્યા મુજબના સામાનની મેળવણી બનાવવી. પછી મોટી કઢાઇમા પુરતુ ઘી કકડાવી કસ્ટરના એકેક કકડાને એ મેળવણીમાં બોળીને બધા ભજીયાં કકરાં લાલ તળવાં.

ભજીયાં કુટા અથવા કોળમનાં.

તાજો કુટો અથવા કોળમ રતલ ૦ાા, કાંદા શેર ૦া, મોટાં સુકાં મરચાં ૭, લસણની કળી ૬, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ચણાનો આટો, ઘી તથા સોજુ મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

લસણને છોલવું. કોથમીરને કુમળા ડાંડા સાથેજ લઇને ધોવી. કુટાને ચુંટી સોજો કરીને ધોવો. કોળમ હોયતો તેને પણ એમજ સાફ કરવી. પછી બધા સામાનને પીસી કુટા યા કોળમમાં મેળવી થાપી શકાય તેટલું કઠણ કરવા ચણાનો આટો ભેળીને હથેલીપર ચપટાં ભજીયાં થાપવાં અને અડધું ઘી અને અડધું તેલ સાથે કઢાઇમાં કકડાવીને તેમાં ભજીયાં તળવાં.

ભજીયાં ખીમાનાં.

હેઠે આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ભજીયાં ચણાના આટાનાં પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાંછે તેમાં લખ્યા મુજબની મેળવણી તૈયાર કરવી અને તેમાં ઘણો બારીક છુંદેલો અડધો રતલ કાચો અથવા સુકો બાફેલો રાંધેલો ખીમો ભેળીને મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવીને તેમાં ભજીયાં લાલ તળવાં. પણ એની મેળવણીમાં પાતરાં, તરકારી યા કેળાં લેવાં નહી, તેમજ પાણી પણ ઓછું નાખીને મેળવણી કઠણ કરવી.

ભજીયાં ચણાના આટાનાં પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાં.

ભેળ વગરનો સોજો ચણાનો આટો તોળેલો શેર ০ાা, કાંદા તથા પટેટા દરેક શેર ০া, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, મોટાં સુકાં મરચાં

૫-૬, મોટાં લીલાં મરચાં ૩-૪, કોથમીર ઝુડી ૩, તાજાં ઇડાં ૨, મોટાં પાકાં વસઇનાં કેળાં ૨, લસણનો વચલો કડો ૧, વાટેલું નીમક તોળો ૧, જીરૂં તોળો ૦॥, દલેલી હળદ તથા કારબોનેટ ઑવ સોદા દરેક તોળો ૦, ઘી તથા સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

નાના ચાર ચમચા થંડાં પાણી સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરૂં કાઢી પાછું એટલુંજ બીજું પાણી રેડી ચોળીને બાકી રહેલું ડોહરૂં કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો. કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી અડધાને કાચો રાખવો અને અડધાને જરા ઘીમાં તળવો. નવટાંક પટેટાને બાફી છોલીને ભુકો કાપવો અને બાકીના કાચા પટેટાને છોલી ભુકા જેવા કાપીને ઘીમાં તળવા. કોથમીરનાં પાદડાંને કુમળા ડાંડા સાથેજ લઇ એ તથા સુકાં તથા લીલાં મરચાં બધું ધોઇ કોરડું કરી લસણને છોલી એ બધું સાથે બારીક પીસવું. પછી આટાને ચાળી તેમાં નાના બે ચમચા ભરી કકડેલું ઘી ભેળવું અને ઇડાંને ભાંગી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી કેળાંને ધોળી બરાબર નરમ કરી છોલીને એ બેઉને આટામાં બરાબર મેળવ્યા પછી તેમાં બાકીનો બધો સામાન ભેળી મોટી કઢાઇ અડધી ભરાય તેટલું તેમાં બે ભાગ ઘી અને એક ભાગ તેલ નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને અકેક નાની ચમચી જેટલી યા તેથી પણ જરા ઓછી ભેળવણીને ચમચી વડેજ કઢાઇમાં છુટી છુટી મુકી જરાવારમાંજ આંધરાંની મોટી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને મજાહનાં બરાબર લાલ ભજીયાં તળાયને કાઢી લઇ એજ રીતે બધાં તળવાં. તેલ પસંદ નહી હોયતો બધાં ઘીમાંજ તળવાં.

બીજી રીતે ભજીયાં બનાવવાં હોયતો ચણાનો આટો તોળેલો શેર ૦॥, કાંદા શેર ૦, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, કોથમીર ઝુડી ૩, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૨, તાજું ઇડું ૧, વાટેલું નીમક તોળો ૧, આદુ તથા ધાંણા જીરાંનો મસાલો દરેક તોળો ૦॥, દલેલી હળદ; મરી તથા કારબોનેટ ઑવ સોદા દરેક તોળો ૦, લસણ વાલ ૫ (બેઆનાની ભાર), મોટું પાકું વસઇનું કેળું ૧, ઘી અથવા સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં સાથે કુમળા ડાંડા લઇ એ તથા મરચાંને ધોઇને કોરડું કરી આદુ, લસણ તથા કાંદાને છોલી એ બધાંને સાથે પીસવું.

ફુદનાને ધોઇને બારીક કાપવો. ત્યારબાદ આટાને ચાળી તેમાં ઉપર મુજબ ઇંડું તથા કેળું ભેળીને પછી માહે બધો સામાન બરાબર મેળવી જરા પાણી નાખી મેળવણીને ઘટ કરવી, પતળી કરવી નહી અને ઉપલીજ રીતે એ મેળવણીનાં ભજીયાં તળવાં.

ભજીયાંવાળા બનાવેછે તેવાં ભજીયાં કરવાં હોયતો ચણાનો આટો રતલ ૦॥, કાંદા રતલ ૦।, વાટેલું નીમક તોળો ૧।, આદુ તોળો ૦॥।, ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં તોળો ૦॥, છુંદેલાં મરી; લસણ તથા કારબોનેટ ઑવ સોદા દરેક તોળો ૦।, મોટાં લીલાં મરચાં ૫—૬, કોથમીર ઝુડી ૪, સોજુ મીઠું તેલ બાટલી ૦॥।.

કાંદા, આદુ તથા લસણને છોલવું, કોથમીરનાં પાદડાં તથા કુમળાં ડાંખળાં લઇને મરચાં સાથે ધોવી અને એ બધા સામાનને બારીક પીસી આટાને કલઇ ભરેલા ખુનચામાં ચાળી તેમાં નીમક નાખી જરા જરા કરી દોઢ પાશેર થંડાં પાણીને બરાબર મેળવી હાથની હથેલીથી ખુબ મથીને પછી બાકીનો બધો સામાન તથા સોદા ભેળવો અને મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ મોટી કઢાઇમાં તેલ કકડાવ્યા પછી બળતું જરા ધીમું કરી મેળવણીમાંથી જરા જરા કઢાઇમાં છુટી છુટી મુકીને પછી ઝારાથી ભજીયાંને ફેરવ ફેરવ કરી કકરાં લાલ થાયને કાઢી ઓયાંમાં મુકી એજ રીતે બધાં તળવાં. ગમેતો છોલેલા પટેટાનાં ઘણાં પતળાં વેફર, વસઇનાં પાકાં કેળાંની અથવા બીયાં વગરનાં કેળાં જેટલાંજ પતળાં વેંગણાની છોલેલી પતળી કાતરીઓ અથવા છોલેલા કાંદા યા છોલેલા શકરકંદની પતળી કાતરીઓને મેળવણીમાં બોળીને તેનાં ભજીયાં તળવાં. પાતરાંનાં ભજીયાં બનાવવાં હોયતો ઉપર લખેલો બીજો કાંઇપણ સામાન લેવો નહી પણ અમથાજ આટામાં નીમક નાખી પાણી ભેળી છેલ્લે સોદા મેળવીને પછી માથની ભાજીનાં પાદડાં, ચોળાઇની ભાજીનાં મોટાં પાદડાં અથવા માયારૂના વેળા ઉપર પાદડાં થાયછે તે લેવાં અથવા ખાવાનાં મોટાં અકેક પાંનના બબે ત્રણ ત્રણ કકડા કરવા અને જે એક ચીજ હોય તેને ધોઇ કોરડું કરીને અકેક પાદડું યા કકડાને મેળવણીમાં બોળી કઢાઇમાંનાં કકડેલાં તલમાં મુકીને પછી ફેરવ ફેરવ કરી ભજીયાં પીળા રંગનાં થાયને કાઢી લઇ એ રીતે બધાં તળાય પછી પાછાં કઢાઇમાં નાખીને લાલ તળવાં. એ પાદડાં અથવા પાંનની ઉપર મેળવણી ઘણીજ પતળી લગાડવી.

કારણ સોદાને લીધે તળાતાં પછી મેળવણી ફુળીને જાદી થાયછે. એ બધાંમાં પાંનનાં ભજીયાં વધારે સારાં લાગેછે. કારબોનેટ ઑવ સોદા નહી હથેતો તેને બદલે સેકીને બારીક વાટેલો પાપડખાર પણ ચાલશે.

ભજીયાં ચણાના આટાનાં સાદાં તથા તરકારીનાં.

સોજા અડધો રતલ ચણાના આટાને ચાળીને તેમાં ઘી તોળા ૨, વાટેલું નીમક તોળો ૧ તથા કારબોનેટ ઑવ સોદા તોળો ૦। મેળવી થંડાં પાણીથી બાંધીને ખુબ તરેહ મસળીને એક મોટાં બોલમાં યા કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખવો અને તેમાં જરા જરા કરી એક પાશેર થંડું પાણી બરાબર ભેળી જરાબી ગાગડો રાખવો નહી. પછી જરા નાના પાંચ તોળા કાંદાને છોલી બબે કટકા કાપીને પછી તેને ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી તે તથા આખા ધાણા તથા આખાં કાળાં મરી દરેક તોળો ૦॥ ને આટાની મેળવણીમાં નાખી બરાબર એકરસ કરવું. તારબાદ ઉપર ભજીયાં ચણાના આટાનાં પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાં છાપેલાંછે તેમાં લખ્યા મુજબ મોટી કઢાઇમાં સોજ્જુ મીઠું તેલ કકડાવ્યા પછી બળતું ધીમું કરી તેમાં એ મેળવણી છુટી છુટી જરા જરા મુકી હેઠેનું પડ રીકું લાલ થાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને ચમચથી ભજીયાંને ફેરવ ફેરવ કરવાં અને મજાહનાં લાલ તળાયને ઝારાથી યા આંધરાંની મોટી ચમચથી કાઢવાં. એ ભજીયાં તરકારીનાં બનાવવાં હોયતો ઉપલાં ભજીયાં ચણાના આટાનાં પાતરાંનાં તથા તરકારીનાંમાં છાપ્યા મુજબ પટેટાનાં વેફર, વસઇનાં કેળાંની, વેંગણાંની અથવા શકરકંદની છોલેલી ઘણી પતળી કાતરીઓ જે તે એક લેવી અને આએ ભજીયાંમાં ઉપર લખ્યુંછે તેટલાજ સામાનની તેજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને પછી તેલ કકડાવ્યા બાદ મેળવણીમાં એ અકેક કાતરીને બોળીને ઉપર મુજબ એનાં મજાહનાં કકરાં લાલ ભજીયાં તળવાં. એ ભજીયાં કાંદાની કાતરીનાં કરવાં હોયતો ઉપર પ્રમાણે મેળવણીમાં બધો સામાન નાખવો પણ તેમાં કાપેલા કાંદા લેવા નહી પણ જરા નાના કાંદાને છોલી તેની વેફર જેવી પતળી આડી ગોળ કાતરીઓ કાપી તેને મેળવણીમાં બોળીને તેનાં ભજીયાં તળવાં. તેલ પસંદ નહી હોયતો ઘીમાં ભજીયાં તળવાં. સોદા નહી હોયતો તેને બદલે સેકીને બારીક વાટેલો પાપડખાર એટલોજ લેવો. એ બેઉ રીતે બનાવેલાં ભજીયાં સારાં લાગેછે.

ભજીયાં ચણાની દાળનાં.

સોજી ચણાની દાળ ભરેલી ટીપરી ૨ અને તોળેલી રતલ ૧ા, ઘણુંજ બારીક ખમણેલું નાળીયેર તોળા ૭, નીમક તોળો ૧ા।, આખું જીરૂં તથા ધાંણા દરેક તોળો ૧, મરચાંની ભુકી તોળો ૦ાા, દલેલી હળદ તોળો ૦ાા, કારબોનેટ ઑવ સોદા અથવા સેકીને બારીક વાટેલો પાપડ-ખાર તોળો ૦ા, સોજુ મીઠું તેલ અથવા ઘી ખપ મુજબ.

દાળને ચુંટી સોજી વોઇ પાંચ છ કલાક થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી માહેથી બધું પાણી કાઢી નાખીને પાતા ઉપર સેજ જાદી જેવી પીસવી, બારીક કરવી નહી. ધાંણા તથા જીરાંને બારીક છુંદવું. પછી પીસેલી દાળમાં બધું બરાબર ભેળી નાના ચાર પાંચ ચમચા જેટલું પાણી મેળવી મેળવણીને જરા પોચી કરી ભજીયાં બધી જાતની દાળના આગ્મે વીવીધ વાંનીમાંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ઘી અથવા તેલ કકડાવી તેમાં લખ્યા મુજબ ગમે તેટલાં નાનાં મોટાં ભજીયાં હથેલીપર ખડબચડાં થાપી અથવા ઝીણી લખોટી જેવાં કરીને તળવા મુકી લાલ તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી કલઈ ભરેલી ચાળણી યા બોયાંમાં મેલી એજ રીતે બધાં તળીને ચટણી કોથમીરની આગ્મે ચોપડીમાંછે તેની સાથે ખાવાં. કાચી કેરી હોયતો તેને છોલી ચણા જેટલા કકડા કાપી તે શેર ૦ા ને દાળમાં બીજા બધા સામાન સાથે ભેળવી.

બીજી રીતે ચણાની દાળનાં ભજીયાં કરવાં હોયતો ચણાની દાળ ભરેલી ટીપરી ૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, દલેલી હળદ; સોજી મરચાંની ભુકી તથા વાટેલું નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી; ખોખરૂં ફીધેલું જીરૂં તથા ધાંણા જીરાંનો મસાલો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કારબોનેટ ઑવ સોદા અથવા સેકીને બારીક વાટેલો પાપડખાર તોળો ૦ા, ઘી અથવા મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

નાના ચાર ચમચા થંડાં પાણી સાથે આમલાને કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરૂં કાઢી બીજું નાના ચાર ચમચા પાણી રેડી ચોળીને બાકી રહેલું ડોહરૂં કાઢવું. દાળને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ભીનવીને પીસ્યા પછી તેમાં આમલીનું ડોહરૂં તથા બીજો બધો સામાન ભેળીને ઉપલીજ રીતે ઘી અથવા તેલમાં ભજીયાં તળવાં. નીમક ઓછું લાગેતો ચાખી જોઇને બીજું ટેસ્ટ મુજબ મેળવણીમાં ભેળવું.

ભજીયાં પટેટાનાં.

સારી જાતના સોજા પટેટા શેર ૧, ઇડાં ૪, દુધ નાના ચમચા ૨, કોથમીર ઝુડી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૬, વાટેલું નીમક તોળો ૦ાા, કારબોનેટ ઑવ સોદા વાલ ૫ (બેઆનીભાર), ઘી ખપ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી બેઉ ઘણુંજ બારીક કાપવું. પટેટાને સોજા ધોઈ જાદી કાતરીઓ કાપી નરમ બાફી છોલીને બરાબર મૅશડ કરવા. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાંની દોહવી તેમાં દુધ તથા સોદાને બરાબર મેળવીને પછી પટેટોમાં ભેળીને માહે કોથમીર, મરચાં તથા નીમક મેળવવું. ત્યારબાદ એક મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને એકેક ચમચી ભરી એ મેળવણીને અંદર છુટી છુટી નાખી મજાહનાં લાલ કકરાં ભજીયાં તળી લીંબુ નીચવીને અથવા વેલાતી સૉસ સાથે ખાવાં. મસાલા વગરનાં ભજીયાં કરવાં હોયતો તેમાં કોથમીર, મરચાં, દુધ તથા સોદા નાખવો નહી પણ ઉપર મુજબ પટેટાને મૅશ કરવા અને ઇડાંમાં એક નાનો ચમચો ભરી કાચું ઘી નાખી ખુબ દોહવીને તે તથા નીમકને પટેટામાં મેળવી ઉપલીજ રીતે એ મેળવણીનાં ભજીયાં તળવાં. એ બેઉ રીતે બનાવેલાં ભજીયાં સારાં લાગેછે.

ભજીયાં બધી જાતની દાળનાં.

ચણા; વટાંણા; લાંગ અથવા મગ એ ચારમાંથી કોઇપણ એક જાતની દાળ ભરેલી ટીપરી ૨ અને તોળેકી રતલ ૧, કાંદા શેર ૦ાાા, વાટેલું નીમક તોળા ૨ થી ૨ાા, કારબોનેટ ઑવ સોદા તોળો ૦ા, ઘી અથવા સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

ભજીયાં ચણાની દાળના આએ ચોપડીમાંછે તેમાં લખ્યા મુજબ દાળને ભીનવી રાખ્યા પછી તેમજ પીસવી. કાંદાને છોલીને જરા જાદો જેવો ભુકો કાપવો. પછી સોદા તથા નીમક ભેળી તેમાં થંડું પાણી નાના ચાર ચમચા મેળવીને પછી પીસેલી દાળમાં એ તથા કાંદાને બરાબર ભેળવું અને મોટી કઢાઇ ઘીથી અડધી ભરી ચુલે ધીમે બળતે મુકી માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે તેટલું કકડાવવું અને તેલ હોયતો આએ વીવીધ વાંનીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ

કકડાવવું. પણ એમ કકડે તેટલાં ભજીયાં જેટલાં નાનાં મોટાં કરવાં હોય તેટલી મેળવણીને હથેલીપર મુકીને લીસાં નહી પણ ખડબચડાં જેવાં અને પતળાં ચપટાં ભજીયાં થાપવાં, જાદાં થાપવાં નહી, કારણ ભજીયાં તળાતાં ફુળીને જાદાં થાયછે. ગમેતો ઝીણી લખોટી જેટલી મેળવણીની ખડબડી ગોળીઓ બનાવવી. પછી ભજીયાં ચણાની દાળનામાં લખ્યા મુજબ એ ચપટાં અથવા ગોળ ભજીયાંને લાલ તળીને આએ ચોપડીમાં ચટણી કોથમીરનીછે તેની સાથે ખાવાં. બીજી જાતની દાળના કરતાં ચણાની દાળનાં ભજીયાં વધારે સારાં લાગેછે. સોદા નહી હોયતો તેને બદલે સેકીને બારીક વાટેલો પાપડ ખાર ચાલશે.

ભજીયાં ભેજાંનાં.

કટલેસ ભેજાંના આએ વીવીધ વાંનીમાંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એક ભેજાંની જાળી કાઢી ધોઇ કોરડું કરીને ઝીણું કાપી તેમાં દલેલી હળદ તથા વાટેલું નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ તથા દોહવેલું અડધું ઇડું નાખી ચમચાથી બરાબર મેળવી એકરસ કરી તેમાં જરા ઘઉંનો આટો ભેળીને કઠણ કરવું અને એક રૂપ્યા જેટલાં મોટાં અને ૦। ઇંચ જાદાં ભજીયાં થાપી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવી તેમાં બદામી રંગનાં કકરાં તળીને ગરમ ખાવાં. ગમેતો બે ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટું લીલું એક મરચું ધોઇ બારીક કાપીને તે પણ મેળવણીમાં ભેળવું.

ભજીયાં મુઠીયાંનાં.

ઘરનો દલેલો અથવા મીલનો બીજા નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સેજ જાદો સોજો ચણાનો આટો દરેક તોળા ૭, કાંદા તોળા ૫, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી નવટાંક, ચોળાઇની ભાજીનાં; મેથીની ભાજીનાં તથા કોથમીરનાં પાદડાં દરેક તોળા ૨॥, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, વાટેલું નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦॥।, લસણની મોટી કળી ૮, કારબોનેટ ઑાવ સોદા વાલ ૫ (બેઆની ભાર), ચોખ્ખરૂં કીપેલું જીરૂં તથા ધાંણા જીરાંનો મસાલો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી; હળદ તથા મરચાંની ભુકી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘી ખપ મુજબ.

આમલીને નાના ત્રણ ચમચા ભરી થંડાં પાણી સાથે એક કોડીનાં વાસણમાં ભેળવીને બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી સારીકાની ચોળીને બધું ડોહરૂં કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દઇને તેમાં સોદા તથા નીમક ભેળવું.

આદુ લસણને છોલીને પાણી વગર પાતાપર પીસ્વું. ભાજી તથા કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇ ચાળણીમાં નાખ્વાં અને પાણી નીકળી જાયને કપડાંથી નુછી તદન કોરડાં કરી મરચાંને પણ એમજ ધોઇ નુછીને એ બધાનિ ઝીણું કાપવું. કાંદાને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. એક ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલી પાણીથી અડધી ભરી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવી. પછી બેઉ આટાને સોજી થાળીમાં ચાળી તેમાં હઠી તોળા ઘી ભળીને પછી આમલીનું ડોહરૂં તથા બીજો બધો સામાન સારીકાની મેળવી ઘટેતો થંડું પાણી સેજ લઇને ઘણો કઠણ આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને તેના સફાઇદાર ચાર ગોળા કરીને પાટીયાં ઉપર મેલી જાદી સેરડી જેટલાં જાદાં સરખાં ગોળ મુઠીયાં હથેલીથી વણી તેના બેઉ છેડાની અણી હોય તે દાબીને સાંથી સરખાં કરવાં. તેટલાં તપેલીમાંનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહે ઉછળેને તપેલીના કાંથાની ઉપર મુકાય તેટલી એક ત્રાંબાંની સોજી ચાળણીને જરા ઘી ચોપડીને તેમાં જરા છુટાં છુટાં મુઠીયાં ગોઠવીને પેલી તપેલીપરથી ઢાંકણ કાઢીને તેની ઉપર મુકીને પછી ચાળણીની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકી બળતે રાખ્વુ અને દસ બાર મીનીટે મુઠીયાં બફાઇને બરાબર કઠણ થાય પછી કાઢીને પાટીયાંની ઉપર મુકવાં અને તદન થંડાં થાયને ચુંથાય નહી તેમ ઢારદાર છરી વડે સફાઇથી અકેક મુઠીયાંની પાંચ પાંચ કાતરીઓ કાપવી અને મોટી કઢાઈ ઘીથી અડધી ભરી ધીમે બળતે મેલવી અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળેને માહે સમાય તેટલાં ભજીયાં પાશે પાશે મુકી હેઠેનું પડ ફીકું લાલ થાયને ફેરવી નાખી એજ રીતે બીજું પડ તળાયને આંધરાંની ચમચે કાઢી લેવાં. એ ભજીયાં ગરમ ગરમ ખાવાનાં ઘણાં સારાં લાગેછે.

ભરત વેંગણાંનું.

બીયાં વગરનું ભરતનું કુમળું મોટું એક વેંગણું તેનું વજન શેર ૨, સોજું ખાટું કઠણ દહી શેર ૦ાા, કાંદા તથા ઘી દરેક રતલ ૦ા, લીલું લસણ ઝુડી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખોખરૂં ફીવેલું જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ૦ાા, સુકું લસણ વાલ ૫.

કોથમીર, મરચાં તથા લીલાં લસણને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવુ. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. વેંગણાંને છોલી મોટા કકડા

કાપી નીમક તથા એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને બરાબર નરમ થાયને બધું પાણી સુકાય પછી ઉતારીને સેજબી કટકો રહે નહી તેમ ઘુંટી નાખવું. બીજી રીતે વેંગણાંમાં તળીયાંથી ડીચકાં સુધી નવા બુતારાની સળીને આરપાર ઉભી ખોસી લોઢીની ઉપર ચુલે વેંગણાંને મુકી ધીમી આંચ રાખી ફેરવ ફેરવ કરીને વેંગણું બરાબર ભુંજવુ અથવા ભેભટમાં વેંગણાંને ભુંજવા મુકવું અને ઉપરની છાલ બળી વેંગણું ભુંજાઇને નરમ થાયને કાહડતું અને થંડું પડેને એની અથવા લોઢીપર ભુંજેલાંની છાલ કાઢી નાખી જરાબી કટકો રહે નહી તેમ ખુબ ભચડી નાખવું. પછી ઉપલી ત્રણમાંની જેબી એક રીતે વેંગણું તૈયાર કીધું હોય તેમાં દહીને મેળવવુ અને કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં ધીમાં બદામી રંગનો તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને તેમાં બધો મસાલો લાલ કરી દહી ભેળેલું વેંગણું મેળવી નાના ચાર ચમચા પાણી રેડવું અને ભુંજેલાં વેંગણાંમાં નીમક નહી હોવાથી તે હોયતો પછી ઉપર લખેલું નીમક પણ સાથે નાખી ઇંગારે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ધીપર આવેને ઉતારવુ મરજી પડેતો દહીને વેંગણાંમાં ભેળવુ નહી પણ ઉપર મુજબ ભરતને રાધીને ચુલેથી ઉતારતી વેળા માહે દહી ભેળીને પછી ઉતારવું. લીલું લસણ નહી હશેતો ચાલશે. ભરતનાં વેંગણાં નહી હોયનો સાધારણ મોટાં કુમળાં વેંગણાંને બાફી અથવા ભુંજીને તેનું પણ ભરત બની શકેછે. બાફેલાં કરતાં ભુજેલાં વેંગણાંનું ભરત વધારે સારૂં લાગેછે.

ભરૂચી અકુરી.

સોજું ઘી શેર ૧।।, સારી જાતના સોજા પટેટા શેર ૧, કાંદા શેર ૦।।।, તાજાં ઇડાં ૬, કોથમીર ઝુડી ૬ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, આદુ તોળો ૦।।, લસણ તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૦।, નીમક ખપ મુજબ.

પટેટાને છોલી તેની સેજ જાદી જેવી સળી કાપવી અને તે ડુબે તેટલાં પુરતાં થંડાં પાણીમાં સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક પીગળાવીને તેમાં સળીને અડધો કલાક ભીનવી રાખવી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવુ. આદુ લસણને

છોલી તેનો ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. કાંદાને છોલીને જાદો ભુકો કાપવો. ઇડાંને ભાંજી તેમાં અડધો તોળો નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં. પછી પટેટાની સળીને સોજી ઘી.ઇને બધું પાણી કાઢી નાખવું અને કલઇભરેલી મોટી કઢાઇમાં બધું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલી તે બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને તેમાં પટેટાની સળી નાખી અવારનવાર ચમચે તળે ઉપર કરવી અને સફેદ જેવી પણ મજાહની કકરી તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇને પછી માહે કાંદા નાખી તેને બદામી રંગના તળીને તેમાં આદુ લસણ ભેળવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને કોથમીર, મરચાં તથા હળદ નાખી તેને એકુ મીનીટ તળીને પછી પેલાં દોહવેલાં ઇડાંને એક માણસે મોટી ધારે કઢાઇમાં રેડવાં અને બીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર ચારવ્યા કરવું અને અકુરી સેજ કઠણ જેવી થઇ ઘી છુટું પડેને ઉતારીને કાઢી લેવી, ઘણી કઠણ કરવી નહી, તેમ કીધેલી પછી કઠણ કટકા જેવી થયાથી સારી લાગતી નથી. જો મસાલા વગરની સાદી અકુરી બનાવવી હોયતો ઉપર લખ્યા પ્રમાણેનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ફકત કોથમીર, મરચાં તથા હળદ નાખવી નહી અને ઉપલીજ રીતે એ સાદી અકુરી બનાવવી. ભરૂચમાં મોટાં જમણ હોય ત્યારે એ અકુરી પણ ખવાડેછે અને તેમાં એટલું બધું ઘી નાખેછે કે માહેથી ઘીના રેળા ઉતરેછે. પણ ઘણું ઘી પસંદ નહી હોયતો એકજ શેર લેવું. એ મસાલાની તથા સાદી બેઉ અકુરી ઘણી સારી લાગેછે. પટેટાને બદલે શકરકંદ, રતાળુ કંદ અથવા સુરણની સળીની અકુરી પણ ઉપર મુજબ થાયછે.

ભાખરા.

ઘણા સરસ ભાખરા બનાવવા હોયતો આએ વીવીધ વાંનીમાં વરધવડાંમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન તૈયાર કરવો, પણ એને માટે આટો કઠણ બાંધવો અને તેમાં લખ્યા મુજબના વખતસુધી રાખ્યા બાદ જરા સાટો નાખીને ૦। ઇંચ જેટલું સરખું વણી જેટલા નાના મોટા બનાવવા હોય તે પ્રમાણે ગ્લાસ યા નાનાં કપની કીનારી વડે ગોળ ભાખરા કાપવા અથવા કોઇપણ આકારનાં બીસ્કીટ કાપવાનાં પત્રાં વડે કાપવા અથવા ચાર ઇંચ વ્યાસના પત્રાંના ગોળ દાબડા વડે

કાપીને પછી એના બાહેરના ભાગનું પોણી ઇંચ જેટલું જાડું વણું થાય તેમ વચમાંથી સરખું ઝીણાં ગ્લાસ યા ગોળ પત્રાંની દાબડીથી કાપી કાઢવું અને એ કોઇબી રીતે ભાખરા કાપ્યા પછી બાકીનું વધે તેને એકઠું કરી પાછું વણીને તેના ભાખરા કાપવા. ત્યારબાદ માટી કઢાઇમાં પૂરતું ઘી કકડાવીને તેમાં મજાહના લાલ તળવા. વળાંના ભાખરા કઢાઇમાં વળી જશે માટે તે હોયતો પેણામાં સરખા તળવા. સાધારણ ભાખરા બનાવવા હોયતો બે ભાગ પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ઝીણો રવો અને એક ભાગ ઘરનો દળેલો ઘઉંનો મેદો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો બેઉ મળીને એક રતલ લઇ તેમાં નવટાંક ઘી તથા ચાર ઇડાં ભેળી પોણો શેર ખાંડ, બદામની બીજ એક પાશેરને છોલી જાદી ખુંદેલી તથા છુંદેલી એળચી જાયફળ મળી દોઢ તોળાને માહે ભેળીને દુધ તથા થોડી તાડી નાખીને કઠણ આટો બાંધીને એક કલાક યા તેથી પણ વધુ વખત ગરમ ઉંફવાળી જગ્યામાં રાખ્યા પછી ઉપર મુજબ વણીને એના ભાખરા કાપીને તળવા. સસ્તા ભાખરા કરવા હોયતો બેજ ઇડાં લેવાં, તેમજ બદામ નાખવી નહી પણ બીજો બધો સામાન સાધારણ ભાખરામાં લખ્યા મુજબનો લઇને પાણીથી યા ચઢાઉ તાડીથી આટો બાંધવો. ખારા ભાખરા કરવા હોયતો ઉપલા હીસાબે રવો તથા આટો લઇ તેમાં ૦। રતલ ઘી તથા ચાર ઇડાં ભેળવી વાટેલું નીમક આપણા ટેસ્ટ મુજબ દોઢ તોળા સુધી નાખી આટો દુધ, તાડી યા પાણીથી બાધીને એના ભાખરા બનાવવા. વળાં જેવા ભાખરા બનાવવા લખ્યુંછે તેને માટે એવું બેવડા ગાળાનું પતું બનાવેલું હશે તો કાપવાને સવલ પડશે અને તેનેથી ભાખરા સરખા કપાશે.

ભાખરા ૨ જા.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦।।, બદામની બીજ શેર ૦।, તાજાં ઇંડાં ૪, સોજો ગોલાબ લીકરગ્લાસ ૧, છુંદેલી એળચી તોળો ૧ તથા જાયફળ તોળો ૦।।, કારબોનેટ ઑવ સોદા વાલ ૫, સોજું ઘી; દુધ તથા સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

બદામને છોલી પેાઇ જુદી કોરડી કરીને છુંદવી, પછી આટાને ચાળી તેમાં નવટાંક ઘી તથા ઇડાંને બરાબર ભેળવીને પછી

બીજો સામાન ભેળી દુધ નાખીને કઠણુ આટો બાંધી એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ છેલ્લે સોદાને નાના બે ચમચા દુધમાં બરાબર મેળવીને તે આટામાં સારીકાની ભેળીને તેના બે સરખા ગોળા કરવા અને તેમાંના એકને પાટીયાં અથવા ટેબલ ઉપર પુરતો સાટો છાંટીને સેજ પતળો જેવો વણી તેની ઉપર બરાબર ઘી ચોપડી તેની ઉપર સાટો છાંટીને ચોપડી ઘડી કરી બીજા આટાના ગોળાને પણુ એજ રીતે વણીને પછી બેઉને અકેકની ઉપર મુકી વારંવાર ફેરવ્યા કરી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી લીકરગ્લાસની કીનારીથી ભાખરા કાપી કુબતું કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને પછી ધીમી આંચે મજાહના રીકા લાલ ભાખરા તળવા. ખારા ભાખરા બનાવવા હોયતો ઉપર લખેલો બીજો સામાન લેવો નહી પણુ આટામાં નવટાંક ઘી તથા આપણા ટેસ્ટ મુજબ બારીક વાટેલું નીમક દોઢ તોળા સુધી નાખી દુધ યા પાણીથી આટો બાંધીને રાખ્યા બાદ છેલ્લે સોદા ભેળી ઉપલીજ રીતે વણીને ભાખરા કાપીને તળવા. એ બેઉ રીતે બનાવેલા ભાખરા તળીયાથી ફુળીને બટર બીસ્કીટ જેવા થાયછે અને ગરમ ગરમ ખાવામાં સારા લાગેછે.

ભાજી.

ચોળાઇની કુમળી ભાજીની ઝુડી ૧૫, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦।, છુંદેલું આદુ તથા ખોખરૂં કીવેલું જીરૂં દરેક તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫ છોલીને છુંદેલું, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ભાજીનાં બધાં પાદડાં કાઢી સોજી ધોઇ ઓયાંમાં નાખી પાણી નીકળી જાયને બારીક કાપવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં લાલ તળી આદુ લસણ વઘારીને માહે ભાજી તથા બાકીનો સામાન ચમચે મેળવી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી અવાર નવાર ઉંઘાડી ચમચે ભેળીયા કરવી અને અંદર છુટેલું પાણી સુકઇ બગાબર તતરેને અડધો પાશેર પાણી રેડવું અને ભાજી ચરી તતરીને ઘીપર આવેને ઉતારવી. ગમેતો ઉપર મુજબ ભાજી નાખ્યા પછી ઢાંકણુપરજ પાણી આપ્યા કરવું પણુ માહે પાણી નામવું નહી અને ચરી તતરીને ઘીપર આવેને ઉતારવી અથવા ભાજી તથા બીજા સામાનને કાંદાના વઘારમાં ભેળીયા પછી એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી ભાજી ચરે અને તતરીને ઘીપર આવેને ઉતારવી. બીજી કોઇપણ જાતની ભાજીને જુદી

જુદી અથવા બધી પચરસી પંદર ઝુડી લઇને ઉપલી ત્રણુમાંની ગમે તે એક રીતે પકાવવી. પણ મેથીની ઝીણાં પાદડાંની ભાજીને પકાવવી હોયતો તેને સમારી તેનાં બધાં કુમળાં ડાંખળાં રાખી હેઠેથી થોડાં મુળીયાં કાપી નાખી બોયાં યા ગાળણીમાં નાખી સોજી ધોઈ માહેની કાંકરી કાઢી નાખીને પછી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ખુબ ચોળી ચોળી તેમાંથી પાણી નીકળે તે બધું નીચવીને કાઢી નાખીને પછી ઉપર મુજબ પકાવવી, પણ ત્યારે રાંધવામાં નીમક નાખવું નહી. ભાજી મસાલાની બનાવવી હોયતો કાંદા આદુના વઘારમાં ભાજી નાખવા પેહલાં દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી તથા ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં બે લીલાં મરચાંને ધોઇને બારીક કાપીને જીરાં સાથે નાખ્યા પછી માહે ભાજી મેળવી.

ભાજીમાં બોટી.

ઝીણાં પાદડાંની મેથીની ભાજીની ઝુડી ૧૪, કાંદા શેર ૧, સોજું કુમળું નરનું નકી ગોસ્ત રતલ ૦ાા, ઘી શેર ૦ા, આદુ તોળો ૦ા, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

છરીથી ઓખરીને આદુની છાલ કાઢીને બારીક ભુકો કાપવો. ગોસ્તને સાફ કરી ઝીણી સોપારી જેટલી બોટીઓ કાપી થંડાં પાણીથી એક વખત ધોવી. ભાજીને સમારી બોયાંમાં નાખી સોજી ધોઇ અંદરની કાંકરી કાઢી નાખ્યા પછી ઘણીજ બારીક કાપી નીમક નાખી ખુબ ચોળીને બધું પાણી નીચવીને કાઢી નાખી ભાજીનો ગોળો કરવો. પછી કાંદાને છોલી ઘણોજ બારીક સેવ જેવો કાપી ઘીમાં અર્ધકચરો ગોલાબી તળવો, સેજ પણ રતાસ પકડવા દેવો નહી અને ઉતારીને માહે આદુ મેળવી બોટી તથા ભાજી મેળી અડધો શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ઇંગારે મુકી ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરવું, પણ તે અંદર રેડવું નહી અને બોટી બરાબર નરમ થાયને ખાંડ નાખી ઘીપર આવેને ઉતારવું. મોટી મરઘીનાં નકી માસની બોટી કાપીને તેને પણ એજ રીતે પકાવવી.

ભીંગનો પરદો.

મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી આઓ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલાછે તેમાં આમલી નાખીને બનાવવાનોછે તેવો મસાલો માછલી ભુંજવા આગમચ ઘણો પુરતો બનાવવો, તેમજ હેઠે લખ્યા મુજબ ભીંગને

સમારીને નીમક લગાડીને ગમે તેટલાં ગાંમઠી કોલસાના પુરતા ઇંગાર પણ સળગાવાને તૈયાર રાખવા અને આમે વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એક તાજા ભીંગને સમારી તેનું ડોકું કાપીને ફેંકી દઇ માછલાની ઉપરના ભાગની ઉપર કાપ મુકવા નહી પણ પેટાંની સ મી બોરદુપરથી સરખેા ઉભો ચીરવા માડી છેક હેઠે પુછડી સુધી સુકા છમણાની કાની બે ફાડચાંમાં ચીરી એજ માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચેાખાનેા આટેા લગાડી સેાજી ધોઇ બરાબર નીમક લગાડીને અડધેા કલાક રાખવેા. તે પછી માછલીના ચીરેલા ભાગની ઉપર તૈયાર કીધેલા મસાલાનું જાડું પડ ચેાપડી પેટાંમાં પણ એ મસાલેા પુરતેા ભરીને પછી માછલીને બેવડી વાળીને બેઉ ફાડચાં પાછાં સાથે જોડી દઇને આખેા ભીંગ કરવેા. પણ ફાડચાં પાછાં છુટાં પડે નહી તેમજ અંદરનેા મસાલેા પણ બાહેર નીકળી પડે નહી માટે આખી માછલીની ઉપર દોરેા વીંટાળી લેવેા. ત્યારબાદ કેળનાં પાદડાંનેા ડાંડેા કાપી ધોઇ લુછી કોરડું કરવું અને માછલીની પુછડા બાહેર ખુલ્લી રેહ તેમ આખા ભીગની ઉપર પાદડાંને સફાઈથી વીટાળીને તેની ઉપર દોરેા બાંધવેા. પછી ઇંગારને પાંચરીને તેની ઉપર સેાજી મોટી ગબેલ મેલીને તેની ઉપર માછલી મુકવી. પણ વારંવાર માછલીને ફેરવવી નહીં, પણ પુછડી પરથી તપાસવી અને એક પડ બરાબર ભુંજાયને સંભાળથી ફેરવી બીજું પડ એમજ ભુંજાયને દોરેા તથા પાદડાં કાઢી નાખી લીંબુ નીચવીને ખાવી. એ ભુંજેલા ભીંગને ભીંગનેા પરદેા કહેછે. ભઠ્ઠીમાં ભુંજેલેા એ ભીંગ વધારે મજાહનેા થાયછે.

ભીંડા કોળમી નાળીયેરનાં દુધમાં પકાવેલું.

કુમળા ભીંડા શેર ૧, કોટળાં કાઢીને સમારેલી કોળમી તેાળેલી શેર ૦ા, ઘી તથા કાંદા દરેક પાશેર ૧ા, ચીરેલા કાઢેલી આમલી તેાળા ૩, જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૪, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની મોટી કળી ૧૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૭, જલદ સરકેા નાના ચમચા ૬, સેાજું નાળીયેર ૧, નીમક તથા ચેાખાનેા આટેા ધોવા માટે ખપ મુજબ.

ભીંડાને ધોઇ સેાજાં કપડાંથી લુછી કોરડા કરી પેાણીથી એક ઇંચ જેટલા કકડા કાપવા. કોડીનાં વાસણમાં સરકા સાથે આમલીને અડધેા

કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો. લસણને છોલવું. જીરાંને ચુંટવું. મરચાંને ધોઇ આખાંજ છરીથી ઉભાં બે ભાગમાં ચાગવા. કોળમીને સમાગ્ર ચપલાં વજને લઈ માહે દોરા જેવી કાળી નસ હોયછે તે કાઢીને નીમક લગાડી વીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સાજી ધોવી. નાળીયેરને ખમણી લસણ; જીરાં તથા હળદ સાથે પાતા ઉપર પીસી દુધ કાઢી છુછામાં અડધો પાશેર પાણી રેડી પાછું પીસીને બાકીનું દુધ કાઢી લેવું. પછી કાંદાને છોલી જુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખ્યી માહે ઘી તથા કોળમી નાખી ચમચે ભેળી ઢાકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને કોળમી નાની હોયતો તતરેને માહે નાળીયેરનું દુધ રેડી પોણો તોળો નીમક તથા ભીંડાના કકડા મેળવીને ઢાંકવું. પણ કોળમી મોટી હોયતો અંદર પાણી રેડવું નહી પણ ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરી કોળમી જરા નરમ થાયને ભીંડાના કકડા ભેળી દુધ રેડવું. પછી થોડીવારે આમલીનું ડોહરૂ ભેળી બધું બરાબર ચરી ઘીપર આવે પણ સેજ ઢીળું જેવું હોયને ઉતારવું. માહે ચમચ ફેરવતાં ભીંડા ભાગી જશે માટે અવાર નવાર તપેલીને ઉંચકી બે હાથે હલાવીને તળે ઉપર કરવું. એ વાંની સારી થાયછે કોળમી વગર અમથાજ ભીંડા પકાવવા હોયતો કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦।, આમલી તોળા ૨, જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૩, હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણની કળી ૮, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૬, સરકો નાના ચમચા ૨ તથા નાળીયેર પોણું લેવું અને ઉપર પ્રમાણે બધો સામાન તૈયાર કરી કાંદાને ધીમાં ફીકો લાલ તળીને પછી ભીંડા ભેળી ઉપલીજ રીતે પકાવવું. એ અમથા રાંધેલા ભીંડા પણ સારા લાગેછે.

ભીંડા ખારા તથા મસાલાના.

બીયાં વગરના કુમળા પણ જાદા ભરેલા ભીંડા શેર ૧, કાંદા શેર ૦॥, ઘી શેર ૦।, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૦॥, લસણ વાલ ૫.

ભીંડાને સોજા ધોઇ ધોતા કપડાંથી લુછી કોરડા કરી એકેક ઇંચના કટકા કાપીને પછી તે દરેક કટકાની ત્રણ ત્રણ કાતરીઓ કાપવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમા ગોલાબ્ી રંગના તળી માહે આદુ લસણ વધારીને ઉતારી તેમાં ભીંડા તથા નીમક નાખી ચમચે બરાબર ભેળીને ઇંગારે મુકી ઢાંકણુ ઢાંકી તેપર પાણી રેડવું પણ અંદર પાણી મુદલ

નાખવું નહી અને અવાર નવાર ઉઘાડી ભીંડા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચ ફેરવવી અને તતરીને ઘીપર આવેને ઉતારવું. મસાલાના ભીંડા કરવા હોયતો ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઇ બારીક કાપી તે તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી ને કાંદા તળીને ઉતારયા પછી તપેલીમાં ભેળીને પછી નીમક તથા ભીંડા મેળવી ઉપલીજ રીતે પકાવવા. એ બેઉ રીતે પકાવેલા ભીંડા મજાહના થાયછે. એ રીતે પકાવેલા ભીંડા ઉપર ઇડાં કરવાં હોય અથવા સૉસ બનાવવા સારૂં ખારા રાંધવા હોયતો તેમાં ઉપર લખ્યા કરતાં નવટાંક ઘી વધારે લેવું.

ભીંડા મસાલાના તથા સાદા ઇડું કીમ લગાડીને આખા તળેલા.

વાંકા ભીંડા ઘણાખરા અંદરથી કોહેલા નીકળેછે માટે તેવા લેવા નહી પણ સીધા ઉભા ખીયાં વગરના કુમળા પણ મજાહના જાદા મોટા અડધો શેર ભીંડા લેવા અને તેનાં ડીચકાં તથા ઉપરની ટોંચ કાઢયા વગર આખાજ રાખી સૉજા ધોઇને પોહળી તપેલીમાં થંડાં પાણીમાં જરા નીમક પીગળાવીને તેમાં નાખી ચુલે બળતે મુકવા અને બરાબર જોશ આવી માહે પાણી ઉછળે અને ભીંડા સેજ નરમ જેવા થાયને ઉતારી તુર્તે આંધરાંની ચમચે પાણીમાંથી કાઢી લેવા. તે પછી મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી આએ ચોપડીમાં છાપેલોછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ભીંડા માટે જોઇયે તેટલા સામાનનો પુરતો મસાલો બનાવીને ભીંડાની ઉપર તેનું સેજ જાડું જેવું પડ બધે એકસરખું ચોપડીને પછી પાંઉનાં કીમને ટેબલ યા પાટીયાંની ઉપર પાંથરીને તેની ઉપર અકેક ભીંડો મુકી હથેલી વડે હલકે હાથે તેમાં રોળીને બરાબર કીમ વળગાવવું. ત્યારબાદ બે ઇડાંને ભાંજી તેમાં ચાર ચમટી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પછી અડધો તોળો ચોખાના આટામાં એ ઇડાંને જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવવું અને પેણા યા લોઢી ઉપર થોડું ઘી નાખી ધીમે બળતે બરાબર કકડાવ્યા પછી ભીંડાને ઇડાંમાં બરાબર બોળીને માહે મેલી બળતું કાઢી નાખી ઇંગારે બધેથી એકસરખા લાલ તળવા. સાદા ભીંડા તળવા હોયતો ઉપર મુજબ ભીંડાને બાફીને કાઢયા પછી એજ રીતે આટા તથા નીમક સાથે દોહવેલાં ઇડાંને આંગળાં

વડે ભીંડાની ઉપર બધે સરખું ચોપડીને પછી ક્રીમમાં રોળીને ઇંડું લગાડયા વગર કકડાવેલા ઘીમાં એમજ આમથા તળવા. એ બેઉ રીતે તળેલા ભીંડા સારા લાગેછે.

ભુંજેલી કલેજી.

બકરાંની વચલાં કદની કલેજી ૧, આદુ તોળો ૦ા, લસણ વાલ ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, ધાંણા જીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩–૪.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ નીચવી કોરડું કરીને ઘણું બારીક કાપવુ આદુ લસણને છોલીને છુંદવુ. કલેજીને સાફ કરી તેના એકથી દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને સોજી ધોઇ કોરડી કરવી. પછી બધો મસાલો તથા નીમક સાથે કોથમીર મરચાં ભેળી તેમાં કલેજીના કટકાને સારીકાની સંડોવીને બેથી ત્રણ કલાક આથી રાખ્યા બાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં કવાબ ગોસ્તના ભુંજેલામાં લખ્યા મુજબ એ કલેજીના કટકાને સીકમાં અથવા સોટામાં પોસીને તેમજ ભુંજવી.

ભુંજેલી કોળમી.

મજાહની તાજી મોટી કોળમી ખપજોગી લેવી અને તેને સમારવી નહી પણ કોટળાં સાથેજ આખી રાખવી. પછી ગામઠી કોલસાના યા બાવળનાં લાકડાંના ઇંગાર સરખા પાંથરીને તેની ઉપર બધી કોળમીને પાશે પાશે મુકવી. હેઠેનું પડ ભુંજાઇને કોટળાંની ઉપર બધાં કાળાં ડાઘીયાં પડે ત્યારે ચીમટાથી બધી કોળમીને ફેરવીને મુકવી અને બીજું પડ એમજ ભુંજાયને એક કોળમીને છોલીને ચાખી જોવી અને બરાબર ચરી હોયતો બધી કાઢવી, પણ કાચી જેવી લાગેતો વધુ વખત ઇંગારપર રાખવી અને બરાબર ચરેને કાઢી છોલીને કોટળાં કાઢી નાખી વેલાતી સૉસ, લીંબુનો રસ અથવા જલદ સરકો એ ત્રણમાંના કોઇપણ એક ખટાસ, ચઢાવેલી રાઇ તથા વાટેલાં નીમક સાથે ગરમ ગરમ ખાવી.

ભુંજેલી બદામ તથા પસ્તાં.

નીમકમાં થોડુંજ પાણી રેડી પીગળાવીને તેનુ ઘાટું પાણી કરી તેમાં સોજી બદામની બીજ અથવા ભાંજેલાં પસ્તાંને એક કલાક ભીનવી

રાખ્યા પછી માહેથી કાઢીને કોરડું કરી ઠીકરાંને ઇંગારે મેલી તેની ઉપર બદામ યા પસ્તાં નાખી તવાથાથી ફેરવ ફેરવ કરવુ, જેથી બધેથી એકસરખું ભુંજાશે. પછી મજાહનું કકરૂં થાયને કાઢવું

ભુંજેલો શકરકંદ.

મજાહનો સોજો જાદો શકરકંદ લેવો અને આઓ વીવીધ વાંનીમાં પટેટા ભુંજેલામાં લખેલી રીતે એ શકરકંદને મજાહનો તમજ ભુંજવો.

ભુંજેલાં ઇડાં પાંઉ.

તદનજ તાજાં ઇડાં ૪, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર (ચીજ) તોળા ૨, ચાર દોઢીયાંવાળાં પેઠીનાં સફેદ પાઉની અડધી ઇંચ જાડી કાતરીઓ ૪, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।, સોજું કઠણ માખણ ખપ મુજબ.

પાંઉની કાતરીઓના ઉપસેલા ભાગ તરફનો કઠણ પોપડો જરા કાપી કાઢવો પણ ગર બાહેર નીકળે તેમ બધો કાપી નાખવો નહી. પછી તેનાં એક પડની ઉપર માખણનુ જાડું પડ ચોપડીને તેની ઉપર પનીર ભભરાવવુ. પછી ઇડાંને ભાંજી સફેદીને મોટી રકાબીમાં કાઢવી અને ભાગે નહી તેમ બધી દાળને ત્રીણી રકાબીઓમાં જુદી જુદી મુકી સફેદીમાં નીમક નાખી ખાવાના કાટાથી ઘણો કઠણ કફ ચઢાવી તેના ચાર ભાગ કરી પાંઉનાં માખણ લગાડેલાં પડની ઉપર છરીવડે સફાઇથી સરખી ચોપડવી. પછી સેજબી ઢળતી નહી પણ તદન સપાટ તળીયાંની મોટી પત્રાંની રકાબીને જરા માખણ ચોપડીને તેમાં કાતરીઓનું ચારનું ચોકતું થાય તેમ સેજ છુટી છુટી ગોઠવીને મુકીને પછી તેની વચોવચમાં અકેક દાળ મેલી તુરતજ મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં મુકવું અને દાળ તથા સફેદી બંધાઇને બરાબર ભુંજાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવું. આખી દાળ મુકવાને બદલે ગમેતો દાળને કફ ચઢાવેલી સફેદીમાં બરાબર ભેળવી, પણ તેથી સફેદ પાચી થઇ જાયછે માટે પાછો બરાબર કફ ચઢાવીને પછી એને ઉપર મુજબની પાંચ કાતરીઓની ઉપર લગાડીને ભુંજવું. ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાને બને નહીતો પછી ઉપર મુજબની રકાબીમાં અથવા તદનજ સપાટ તળીયાંની મોટી સાફ લોઢીને જરા માખણ યા ઘી લગાડીને તેમાં ઉપર મુજબની તૈયાર કીધેલી કાતરીઓ

ગોઠવીને સરખી મુકવી અને કાતરીઓને વળગે નહી તેમજ વળી વધારે દુર પણ રહે નહી તેવી એક કલઇ ભરેલી મોટી છાલકી લંગડાની અંદરની બોરડુ પર તળીયામાં સેજ ઘી ચોપડીને પછી રકાબી યા લોઢીને મોટા ચુલા ઉપર સરખી મેલી હેઠે ચુલામાં ઇંગાર રાખવા અને પાંઉની ઉપર લંગડાને ઉલટી ઢાંકી તેના ઉપર લોઢાંનું વણું મુકી તેની અંદર છુટા છુટા ઇંગાર મેલવા અને પાઉનુ ઉપરનું પડ બરાબર ભુંજાય અને સફેદી કકરી જેવી પણ સફેદજ રહેને લંગડાને કાઢી નાખવી અને પાંઉનું હેઠેનું પડ મજાહનું કકરૂં લાલ થાયને કાઢવુ. લંગડી નહી હોયતો પછી કલઇવાળી ત્રાંબાની ઝીણાં આંધરાના ચાળણી ઢાંકી ઇંગારપર વળગેલી રાખ પપોડીને કાઢી નાખ્યા પછી તે મુકીને પણ મજાહનું ભુંજાયછે. એ પાઉનો ટેસ્ટ સારો થાયછે. સીક માણુસ માટે પનીર નાખ્યા વગર બનાવવું, પણ તેમા નીમક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી લેવું.

ભુંજેલાં મસાલાનાં વેંગણાં.

ભરતનાં વેંગણાં આવેછે તેવુ જરાબી બીયાં વગરનું ઠુમકા ઘાટનું જાડું મજાહનું કુમળું એક વેંગણુ વજન શેર ૧ થી ૧૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧, નીમક તોળો ૦ાા, આખું જીરૂં, ધાંણાજીરાંનો મસાલો; દલેલી હળદ; મરી તથા આદુ દરેક તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫ (બેઆની ભાર), કોથથીર ઝુડી ૩, મોટા લીલાં મરચાં ૨, ઘી ખપ મુજબ.

વેંગણું બનતાં સુધી સામસામી બે બોરડુપરથી ચપટું હોય તેવુ લેવું, કારણ ગોળ હશેતો ગલેલપર તે બેસ્તું રેહશે નહી પણ ઢાંકીયાથી આડું થઇ જશે. એવાં વેંગણાનું ડીચકું કાપી કાઢી છાલ સાથેજ રાખીને ઉભાં બે એકસરખાં ફાડચાંમાં કાપી છાલવાળો ભાગ ઉપર રેહ તેમ થંડાં પાણીમાં ભીજવવું. ત્યારબાદ કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળી સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોવું અને આદુ લસણને છોલી એ બધાં સાથે આમલીને પાતા ઉપર બારીક પીસી તેમાં બાકીનો બધો સામાન ભેળીને પછી વેંગણાંના કાપેલા ભાગની ઉપર છરી વડે આસરે ૦। ઇંચ છુટા અને એટલાજ ઉંડા બધા આડા ઉભા કાપ પાડીને પછી મસાલાના બે ભાગ કરી તેની ઉપર છરી વડે સફાઇથી સરખો ચોપડીને તેની ઉપર છરીથીજ જરા ઘી લગાડવું. પછી સાફ ગલેલને કોલસાને ઇંગારે મેલી તેની ઉપર વેંગણાંનો છાલવાળો ભાગ લાગે અને મસાલો લગાડેલું

પડ ઉપર રેહ તેમ સરખાં ગોઠવીને મુકી તેપર ઢંકાય તેટલાં ત્રાંબાનાં કલઇ ભરેલાં ઢાંકણુને જરા ઘી ચોપડીને તે વેંગણુંપર ઢાંકીને પછી તેની ઉપર ઇંગાર મેલવા અને મસાલો ઢાંકણુને વળગી જાય નહી માટે થોડે થોડે વખતે ઉઘાડીને તપાસ્તાં રહી વેંગણાપર સેજ ઘી ચોપાડયા કરવું, પણ હેઠેથી છાલ ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને વેંગણું ચરીને બરાબર નરમ થાયને કાઢી છાલમાંનો બધો ગર મસાલા સાથે ખાવો. એનો ટેસ્ટ મજાહનો લાગેછે.

ભેજાં ખારાં તથા મસાલાનાં.

બકરાંનાં તાજાં સોજાં બે ભેજાં લેવાં અને તેને આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ ભેજાંનામાં લખ્યા મુજબ જાળી કાઢી સાફ કરી બાફીને આખાંજ રાખવાં અથવા ગમે તેટલા નાના મોટા કટકા કાપવા. પછી અડધા શેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી એક પાશેર ઘીમાં લાલ તળી માહે છુંદેલું આદુ લસણ બેઉ મળી તોળો ૦ા વઘારી તેમાં ભેજાં નાખી ભાગે નહી તેમ ચમચે મેળવી અડધો પાશેર પાણી તથા નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી પાણી સુકાય અને ઘી પર આવેને ઉતારવું. મસાલાનાં ભેજાં કરવાં હોયતો ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઇને બારીક કાપી અથવા લાકડાંની ખલમાં છુંદીને તે તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને ઉપર મુજબ કાંદા લાલ કરી આદુ લસણ વઘારયા પછી તેમાં ભેળીને પછી ભેજાં નાખીને પકાવવાં.

ભેજાં ભાજીમાં.

મેથીની મોટાં યા ઝીણાં પાદડાંની દસ ઝુડી ભાજી લેવી અને આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં ભાજી છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ કાપી ઝીણાં પાદડાંની હોયતો નીમક નાખી ચોળી નીચવીને પાણી કાઢી નાખ્યા પછી ઉપર ભેજાં ખારાં તથા મસાલાનામાં લખેલી રીતે કાંદા તળી આદુ લસણ વઘારવા પછી મસાલો મેળવીને કાપેલી ભાજી તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને ભાજી ચરે અને માહે જરા પાણી રેહને ભેજાં ખારાં

તથા મસાલાનાંમાં લખ્યા મુજબનાં આખ્ખાં ભેજાં અથવા કાપેલા કકડા નાખ્ખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ભાજીમાં ભેળી ઇંગારે રાખ્ખી તતડીને ઘીપર આવેને ઉતારવુ.

ભેજાં ભુંજેલાં.

સોજાં તાજાં બકરાંનાં ભેજાં ૨, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦। , છુંદેલું આદુ તોળો ૦। તથા લસણ વાલ ૫, વેલાતી સૉસ અથવા જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇંડું ૧, ગરમ મસાલો વાલ ૫, કોથમીર ઝુડી ૪ ના પાદડાં; ફુદનાનાં પાદડાં ૧૦; મોટાં લીલાં મરચ્યાં ૨—૩ તથા થોડી સૅલરી પાર્સ્લી એ પાંચેને ધોઇને બારીક કાપેલું.

કટલેસ ભેજાંનાં આગ્મે વીવીધ વાંનીમાંછે તેમાં લખ્યા મુજબ ભેજાંને સાફ કરી બાફીને દસ કકડા કરવા, પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી ઘીમાં તળી માહે આદુ લસણ વઘારી નીમક, કોથમીર, મરચ્યાં, ફુદનો, સૅલરી તથા પાર્સ્લી ભેળી અડધો પાશેર પાણી રેડી માહે ભેજાંના કકડા નાખ્ખી ચમચે મેળવી ઢાંકીને ધીમી આચે મુકવું અને પાણી સુકઇ ઘીપર આવેને ઉતારી થંડું પડેને ઇંડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી એ તથા બાકીનો સામાન અંદર ભેળી એ બધું કીનારી સુધી સમાય તેટલાં નાના દીશ યા કલઇ ભરેલી ત્રાંબાની લંગડીમાં ભરી ઢાંકીને હેઠે ઉપર ઇંગાર રાખ્ખીને મજાહનું લાલ ભુંજવું. એ વાનીનો સ્વાદ ઘણો સારોછે.

મકરૂન ચૉકોલેટનાં.

દલેલી ખાંડ રતલ ૦। , તાજાં ઇડાં ૧ ની સફેદી, ચૉકોલેટના લાંબા કટકા આવે છે તે ૧ નો બારીક ભુકો, સરકો ચમચી ૧.

સફેદીમાં ખાંડને સારી કાની ભેળીને પછી બાકીનો સામાન મેળવી ભુંજવાનાં પત્રાંની ઉપર અકેક ચમચી મેળવણીને છુટી છુટી મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં.

મકરૂન ચૉકોલેટનાં ૨ જાં.

વૅનીલાની મીઠી ચૅાકોલેટ તથા બદામની બીજ દરેક રતલ ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૪ ની સફેદી, માખ્ખણ તથા છોલેલી બદામ અથવા પસ્તાંનાં ફાડચ્યાં ખપ મુજબ.

અડધો રતલ બદામને બદામ પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આજ ચોપડીમાંછે તેમાં લખ્યા મુજબ છોલી ધોઈ લુછીને કોરડી કરી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો, ચૉકોલેટનો ભુકો કરવો અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બદામ તથા ચૉકોલેટ ભેળીને તેમા અપતી અપતી સફેદી મેળવી મેળવણી સેજ કઠણ જેવી કરી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેની ઉપર જરા છેટે છેટે નાનાં આટાં લીંબુ જેટલી મેળવણી મુકી ને દરેકની ઉપર બદામ અથવા પસ્તાનું છોલેલું એકેક ફાડચું મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવાં.

મકરૂન નાળીયેરનાં

ઝીણા દાંતાની અમણીથી બારીક સફેદ અમણેલું નાળીયેર રતલ ૧, દળેલી ખાંડ રતલ ૦॥, તાજાં ઈંડાં ૪ ની સફેદી, માખણ અપ મુજબ.

સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને ખાંડમાં નાળીયેર ભેળવી સફેદીમાં ભેળી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેની ઉપર છેટે છેટે એકેક મોટો ચમચો ભરીને મેળવણી મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બદામી રંગનાં ભુંજવાં.

મકરૂન પસ્તાંનાં.

દળેલી યા છુંદીને મલમલથી ચાળેલી બારીક ખાંડ રતલ ૦॥, બદામની મીજ તથા ભાજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૧૭, કયુરેસો અથવા બ્રૅંડી નાના ચમચા ૩, તાજાં ઈંડાંની સફેદી અપ મુજબ.

બદામ પસ્તાંને છોલી તેમાં જરા જરા ઈંડાંની સફેદી નાખીને ઘણુંજ બારીક છુંદવું. પણ સફેદી ઘણી નાખીને પતળું કરવું નહી, ઘણું કઠણજ રાખવું. ત્યારબાદ એમાં કયુરેસો યા બ્રૅંડી નાખી સારી પેઠે મેળવી મોટી લખોટી જેટલા બૉલ બનાવી દાબીને જરા ચપટા કરી ભુંજવાનાં સફેદ કાગજ ઉપર છેટે છેટે મુકી થંડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મેલી કઠણ થાયને કાઢી નરમ બ્રશને પાણી લગાડીને કાગજની પછવાડે ફેરવ્યાથી તેની ઉપરથી મકરૂન નીકળી આવશે. દારૂને બદલે બે ચમચા વેનીલાનું એસેન્સ નાખ્યાથી મકરૂન વધારે સારાં થાયછે. એ મકરૂન ઘણાં સારાં લાગેછે.

મકરૂન પાઉન્ડેડ.

નવી બદામની બીજ તથા બારીક દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઇંડાં ૨૦ ની સફેદી, બાજી બારીક દલેલી ખાંડ તથા લીંબુનો રસ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇ લુછીને તદનજ કોરડી કરી તદનજ સાફ પાતા ઉપર કાંઇ પણ નાખ્યા વગર અમથીજ ઘણી બારીક આટા જેવી પીસવી. ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી ૦। રતલ ખાંડમા એક ઇંડાના જેટલા કફ ચઢાવેલી સફેદી નાખી સોજાં કોડીનાં બોક્ષમાં ઘુટવા માડી જરા ઘુંટાયને લીંબુના રસનાં પાંચ સાત ટીપાં નાખીને પંદરેક મીનીટ ઘુંટયા પછી બદામ ભેળી બીજી કફ ચઢાવેલી સફેદી જરા નાખી બીજી પાંચ મીનીટ ઘુંટયા પછી બાકીની બધી સફેદી નાખીને હાથ વડે મેળવી નાખવી અને કોરાં જાદા કાગજની ઉપર એ મેળવણીનાં છ થી સાત મકરૂન ઘણાં છુટા છુટાં મુકીને તેની ઉપર બીજી દલેલી ખાંડ ચાળણીથી પુરતી છાંટી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવાં. એ મકરૂનને તંદુરમાં ભુંજયાથી બીગડી જશે માટે ભઠ્ઠીમાંજ ભુંજવાં.

મકરૂન બદામનાં.

દલેલી અથવા છુંદીને મલમલથી ચાળેલી બારીક ખાંડ તોળા ૧૫, સોજી બદામની બીજ રતલ ૦।, તાજાં ઇંડાં ૪ ની સફેદી, સોજો ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર તથા માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇ લુછીને કોરડી કરી જરા ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર નાખી સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસવી અથવા ખલમાં છુંદવી. સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી બદામ સાથે ખાંડ મેળવી તેમાં ખપતી ખપતી સફેદી નાખી બરાબર કઠણ કરવી અને વેફર પેપરને માખણ લગાડી મકરૂન મોટાં બનાવવાં હોયતો વધારે અને ઝીણાં કરવાં હોયતો અકેક ચમચી જેટલી મેળવણીને કાગજની ઉપર છેટે છેટે મુકી ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ફીકા લાલ રંગનાં ભુંજવાં. બીજી રીતે મકરૂન બનાવવા હોયતો બદામને છોલી તડકે સુકવીને ખાંડની સાથે પીસી યા છુંદીને ઉપર મુજબ સફેદી મેળવી એજ રીતે એનાં મકરૂન બનાવવાં. પણ એમાં ખાંડ પાંચ તોળા વધારે લેવી.

મકરૂન બદામનાં રજાં.

દલેલી યા છુંદીને મલમલથી ચાળેલી ખાંડ રતલ ૦ાા, સેાજી બદામની બીજ રતલ ૦।, સેાજુ માખણ તેાળા ૫, તાજાં ઇડાં ૨ ની સફેદી, સેાજો ગેાલાબ ખપ મુજબ.

બદામને છેાલી ધેાઇ નુછીને કેારડી કરી સેજ ગેાલાબમાં સેાજા પાતા ઉપર બારીક પીસ્વી યા ખલમાં છુંદવી. સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવેા અને તેમાં ખાંડ તથા માખણુ મેળવી છેલ્લે બદામને માહે બરાબર ભેળી વેફર પેપર ઉપર છેટે છેટે એકેક નાના ચમચા જેટલી મેળવણી મુકી ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં. થાળીમાં ભુંજવાં હેાયતેા તેમાં ગેાલ કાગજ કાપીને મુકી તેની ઉપર મેળવણી મેલી ઉપર બીજી ચપટ થાળી ઢાંકી મેાટા ચુલા ઉપર મુકી હેઠે છુટા છુટા થેાડા ઇંગાર અને થાળીની ઉપર સેજ વધારે મુકી ફીકા લાલ રંગનાં ભુંજવાં.

બીજી રીતે મકરૂન બનાવવાં હેાયતેા બદામની બીજ એક શેરને ઉપર મુજબ છેાલી પીસીને તેમાં દલેલી યા બારીક છુંદેલી ખાંડ એટલીજ ભેળી તાજાં ચાર ઇંડાંની સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી મેળવણી કઠણુ થાય તેટલીજ તેમાંથી ખપતી ખપતી ભેળી કેારાં કાગજની ઉપર એકેક ચમચી મેળવણીને છેટે છેટે મુકી ઉપર મુજબ થાળીમાં ફીકાં લાલ ભુંજવાં.

મકરૂન સ્લાઇસ્ડ.

ઘણીજ બારીક દલેલી ખાંડ રતલ ૨, સેાજી બદામની બીજ શેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૫ ની સફેદી, લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાનેા ચમચેા ૧.

બદામને છેાલી ધેાઇ કેારડી કરીને બારીક સ્લાઇસ્ડ કાપવી. પછી વાટેલું નીમક પાંચ ચમટી નાખી સફેદીને છરીથી કપાય એટલેા બધેા કઠણુ કફ ચઢાવીને તેમાંથી બે ભાગ સફેદીમાં ખાંડને ખુબ મેળવી કઠણુ બાંધેલા આટા જેવું કરવું, જેમ કરતાં કદાચ ઘટે તેા પેલી એક ભાગ જુદી રાખેલી સફેદીમાંથી ખપતી ખપતી લેવી અને છેલ્લે લીંબુનેા રસ તથા બદામની સ્લાઇસ મેળવી કેારાં ભુંજવાનાં જાદાં કાગજ ઉપર છેટે છેટે એ મેળવણી નાના સપરચમન જેટલી મુકી થંડી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં અથવા ગરમ કરીને પછી હેઠે ઉપરથી બળતું તેમજ બધા ઇંગાર સઉ કાઢી નાખીને પછી તે તંદુરમાં ભુંજવાં. એ મકરૂન સેજ પણુ ફીકાં લાલ કરવાં નહી, મજાહનાં સફેદ કકરાં રાખ્વાં.

મકાઈ સાથે ગ્રીનપીસ.

કુમળા પાંચ મકાઈના દાંણા તથા તે દાંણાના વજન જેટલા કુમળા પણ મોટા ગ્રીનપીસના દાંણા, સોજું ભેંસનું દુધ શેર ૦ાા, કાંદા શેર ૦।, દલેલાં મરી તથા નીમક દરેક તોળો ૦ાા.

કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં લાલ તળી તેમાં બધો સામાન ભેળી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને બધું બરાબર ચરીને ઘી પર આવેને ઉતારવું. ગમેતો ભેંસનાં દુધને બદલે એક સોજાં મોટાં નાળીયેરનું બે પાશેર દુધ કાઢીને તે લેવું.

મગની દાળની કચોરી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજી નવી મગની દાળ રતલ ૦।, એળચી; તજ; ધાંણા; મરી; જીરૂં તથા બાદીયાંન દરેક વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, મરચાંની ભુકી તથા લવંગ બેઉ મળી વાલ ૫, ખાટાં લીંબુ ૨, નીમક તથા ઘી ખપ મુજબ.

આટાને થાળીમાં ચાળી તેમાં હઠી તોળા ઘી તથા વાટેલું નીમક અડધો તોળો ભેળી થંડાં પાણીથી કઠણ બાંધી સારીકાની ગુંદવો. બધા મસાલાને ઘણોજ બારીક છુંદીને તેમાં મરચાંની ભુકી ભેળવી. એક ગ્લાસમાં લીંબુનો રસ કાઢવો. દાળને ચુંટી સોજી ધોઇને પુરતાં થંડાં પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બધું પાણી કાઢી નાખ્યા કપડાંથી લુછી દાળને તદન કોરડી કરીને સાફ સુકા પાતા ઉપર એમજ પાણી વગર ઘણી બારીક આટા જેવી પીસ્વી. પછી કલઇવાળી કઢાઇમાં પાંચ તોળા ઘી નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને બરાબર કકડેને તેમાં પીસેલી દાળ નાખી કલઇવાળી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી જરાખી ગાંગડા રાખ્વા નહી અને મજાહની ઘેરા બદામી રંગની પોચી તળાયને લીંબુનો રસ ભેળવો અને તે બળીને દાળ પાછી પોચી જેવી થાયને ઉતારીને રકાબીમાં કાઢી લઇ વાટેલું નીમક ૦। તોળોને પાંચ વાલ નાખી છુંદેલા મસાલાના ચાર ભાગ કરી તેમાંના ત્રણ ભાગને દાળમાં ભેળવીને ચાખી જોવી અને ઘટેતો બીજો મસાલો તથા નીમક નાખ્વું. તે પછી બાંધેલા આટાના પંદર ગોળા કરી દાળના પણ પંદર ભાગ કરવા અને બાંધેલો આટો ખડબચડો થઇ જાયછે માટે બનાવતી વેળા ગોળાને પાછો

બરાબર મસળીને પછી પાછો મફાકદાર ગોળો કરી ઘણી પતળી પુરીના જેવું બધેથી એક સરખું ઘણું પતળું કોડીયાં જેવું બનાવીને તેની અંદર દાળનો એક ભાગ મુકી કીનારીપરનો આટો જરા ઉપર લઇને પછી વળગીને સરખું બંધ થાય તેવી રીતે ઘણી મફાઇથી બીડીને બંધ કરી ફાટફુટ કે કરચલી નાખ્વી નહી, કારણ ફાટફુટ હશેતો તળતી વેળા ત્યાંથી ફાટી જશે, તેટલામાટે ફાટ જણાય નહી તેમ બરાબર ચપટાવીને મેળવવું. તે પછી સેજ દાબીને બટર બીસ્કીટ જેવી કચોરી કરી એ રીતે બધી કચોરી બનાવીને એકઠી કીધા પછી એક મોટી કઢાઇ ઘીથી પોણી ભરી મોટે બળતે નહી પણ સેજ ધીમે બળતે ચુલે મુકવી અને ઘી કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સમાય તેટલી કચોરી જરા છુટી છુટી મુકી હેઠેનું પડ ફીકા લાલ રંગનું તળાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એવુજ થાયને કાઢી લેવી. એ કચોરી સારી થાયછે.

મદીરા સૅંડવીચીસ.

મીસનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, છુંદેલી ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૪, દુધ પાશેર ૦॥, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૦॥, રાજબરી જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાગે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. પછી ખાંડને માખણમાં મેળવી નરમ કરી તેમાં એકેક કરી બધાં ઇંડાં ભેળી દુધ નાખી જરા જરા કરી બધો આટો મેળવીને પછી બાકીનો સામાન ભેળવો અને બે ઇંચ ઉંડી કીનારીના પત્રાંના ગોળ દાબડાઓને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી પોણા ભરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને કાઢયા પછી ગરમ કીધેલી ધારદાર છરીથી વચમાંથી સરખા બે ભાગમાં ચીરી તેની ઉપર જામ ચોપડીને પાછા બેઉ ભાગને સાથે વળગાવવા.

મફીન્સ.

સોજાું દુધ શેર ૦॥, પદરખાંનાનું તાજું ખમીર ભરેલું પાશેર ૧, સોજું માખણ તોળા ૫, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મીસનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા બીજું દુધ ખપ મુજબ.

અડધા શેર દુધને ગરમ કરવું અને આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરી ખમીર સાથે દુધ ભેળી તેમાં ઘટે એટલો આટો નાખી પોચો બાધી કપડું ઢાંકીને ખમીર ચઢવા માટે ચુલા આગલ મુકવુ. પછી માખણમાં બીજું જરા દુધ તથા આટો ભેળી ખમીર ચઢેલી મેળવણીમાં ભેળીને મજાહનું કઠણ કરી માડે નીમક નાખી આસરે બે ઇંચ જાદાં અને છ ઇંચ વ્યાસનાં ચપટાં ગોળ પોળીનઃ ઘાટનાં મફીન્સ બનાવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર જરા છુટાં છુટાં મુકી બીજા બે કલાક ગરમ જગ્યામાં રાખ્યા પછી મધ્યમ નહી પણ સેજ ગરમ ભઠ્ઠીમાં વીસથી ત્રીસ મીનીટ ભુંજવાં.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત.

મોટી મરઘી હોય તેને પ્રથમ કાપવી, પછી એક ઉંડી તપેલીમાં પાણીને ઢાંકીને બળતે મુકવું અને તે ખુબ કકડીને માહે ઉછળે ત્યારે ઉતારીને કાપેલી મરઘીને તેમાં બરાબર બોળીને પીછાં કાઢી જોવાં અને તે નીકળે કે તુર્તજ મરઘીને પાણીમાંથી કાઢી લેવી અને બીજી પણ મરઘીઓ હોયતો તે એકેકને એ રીતે પાણીમાં બોળી કાઢયા પછી તેનાં પીછાં કાઢવાં. જેમ કરતાં કોઈ ભાગપરનાં પીછાં નીકળે નહીતો તેટલા ભાગને પાછો પાણીમાં બોળીને પછી બરાબર સાફ કરવી. જો નખવાળા ચાલતા પગ પણ પકાવવાના હોયતો મરઘી સમારતી વખતેજ તેની ખાલ કાઢી નાખી નખ કાપીને કાઢી નાખવા અને મરઘીનાં પીછાં કાઢયા પછી ઉપર રૂવાં હોયછે તે બધાં નીકળે તેટલાં કાઢવાં અને એમ નહી નીકળેને ઉપર રહી જાયતો પછી નીમકનું ઘાડું પાણી બનાવીને તેને મરઘીની ચામડીની ઉપર લગાડીને ચામડી નીકળે નહી તેમ ઘસવું, તેથી બધાં રૂવાં નીકળીને ચામડી સાફ થઇ જશે. પછી થંડાં પાણીથી ધોઇ નાખીને ચાલતા પગને સાંધામાથી કાપીને છુટા કરવા અને પછી માસવાળા બેઉ આખા પગ, બેઉ પાંખ, સીનું, નરડી, મુડી, સરીયાતું, ઠાઠું એમ બધા ભાગને ચુંથાય નહી તેમ સાંધામાંથી સરખાં હાડકાં કાપીને છુટા પાડી આખાં સીનાના ઉભા બે કટકા કાપવા અને પેટાંની અંદરથી બધું નીકળે તેમાંથી ટેટા જેને સાટપરો પણ કહેછે તેને કાઢી છરીથી ઉભો ચીરી એક તરફથી વળગેલો રાખી તેની અંદર વળગેલી પતળી પીળી ચામડી કાઢી નાખીને સોજો ધોવો. કલેજીની સાથે

ઝીણી કોથળી જેવો ઘણો ઘેરા લીલા રંગનો પીત્તો વળગેલો રહેછે તે ફુટી જઇને કલેજીને લાગેતો તેથી તે કડવી થાયછે માટે સંભાળથી તેને આખો કાઢી નાખવો. સરીયાતાંમાં વળગેલા ગોલાબી રંગનાં ફેફસાં કાઢી નાખવાં. ઠાઠાંના છેક છેડેના પુછડીવાળા ભાગની ઉપર જરા કાંટા જેવું હમેશ હોયછે અને તેની હેઠે ગાંઠ જેવું રહેછે તેટલોજ ભાગ કાપીને કાઢી નાખવો. મુડીની ઉપરનું ચામડું તથા ડોળા કાઢી નાખવા. તેપછી થંડાં પાણીથી કટકાને સોજા ધોઇને પકાવવા. હાફફાઉલને માટે પાણીમાં કકરા પડીને ઉછળે તેટલું બધું કકડાવવું નહી. કારણ તેવાં પાણીમાં એને બોળીયાથી ચામડી નીકળી જશે, માટે પાણી કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો બરાબર નીકળેને ઉતારી તેમાં મરઘીને બોળી કાઢીને ઉપર મુજબ સમારી સાફ કરીને કટકા કાપવા. છેક નાનાં ચીકન માટે હાફફાઉલના જેવુંજ પાણી કકડાવી ઉતારીને તપેલીનું ઢાંકણ ઉઘાડી નાખવુ અને અંદરની વરાળ ઉડી જાય પછી માહે એકેક પીલાંને બોળીને તુર્તજ કાઢી લઇ ઉપલીજ રીતે પણ ચામડી નીકળી નહી જાય તેમ સંભાળથી સમારીને સાફ કરવાં. પણ મરઘીની માફક એના બધા કટકા છુટા કાપ્યાથી પકાવવામાં તે અટવાઇ જાયછે માટે પહેલે સીનાં આગલથી ઉભું ચીરીને અંદરથી બધું કાઢી લઇને પછી ઠાઠાં તરફના ભાગને પણ એમજ સીધો ઉભો કાપીને છુટાં બે ફાડચાં કરી ગમેતો તે આખાંજ રાખવાં અથવા એકેક ફાડચાંના આડા બબે કટકા કાપવા. રોસ્ત કરવા માટે મોટી મરઘી અથવા હાફફાઉલને ઉપર લખ્યા મુજબ સમારી સાફ કરવી અને તેની મુડી તથા ચાલતા પગ કાપીને છુટા પાડવા, પછી પછવાડેથી સીના અને ઠાઠાંની વચમાં આડો દોઢથી બે ઇંચ જેટલો કાપ પાડવો અને તે ચીરાઇને વધારે ફાટે નહી તેમ સંભાળથી અંદરનું બધું કાઢી નાખીને પછી માહેથી બરાબર ધોઇ સાફ કરીને જેમ લખેલું હોય તેમ એને પકાવવી.

બટકને કાપીને સેજબી વખત રાખવું નહી. કારણ તેમ રાખ્યાથી તેનાં પીછાં ચામડીની અંદર બેસી જઇને બરાબર નીકળતાં નથી, માટે મોટું બટક પકાવવુ હોયતો તેને સારૂં ઉપર મોટી મરઘી સમારવા માટે પાણી કકડાવવા લખેલુંછે તે મુજબનું પાણી થાય પછી બટકને કાપી પાણી ઉતારીને તુર્ત તેમાં ઉપર પ્રમાણે તેને બોળીને સમારવું. નાનાં બટક માટે હાફફાઉલનાં જેવું પાણી કકડાવવું. પછી સાફ કીધેલાં બટક ઉપર ઝીણાં પીછાં રૂવાં કાંઇ રહેલું હોય તેને કાઢીને બરાબર સાફ કરવા

માટે ઉપર જરા સરકો ચોપડીને પછી સાફ કીધાથી મજાહની સાફ ચામડી થશે. તે પછી બટકની ચુડી તથા પંજાવાળા ચાલતા પગ કાપીને કાઢી નાખવા, તે પકાવવું નહી અને ઉપર મરઘીના કટકા કાપવા અથવા રોસ્ત માટે પેટું ચીરીને સાફ કરવા લખ્યુંછે તેમ તેને કરીને પકાવવું.

મરઘી દુધમાં પકાવેલી.

તરૂ નહી પણ મજાહની કુમળી ફરબે મરઘી અથવા ભરેલું મોટું એક હાફફાઉલ લેવું અને છેક ઝીણાં ચીકન આવેછે તેની અને હાફફાઉલ એ બેની વચમાંનાં મોટાં પીલાં હોયતો તે બે લેવાં. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે એ ત્રણમાંનું જે હોય તેને કાપીને બરાબર સાફ કીધા પછી પછવાડેનો જરા ભાગ ચીરી પેટાંમાંનું બધું કાઢીને અંદરથી સોજું ધોઇ મરઘી અથવા હાફફાઉલ હોયતો તેનાં બે સરખાં ઉભાં ફાડચાં કાપવાં, પણ પીલાં હોયતો તે બેઉને આખાંજ રાખી ધોનાં કપડાંથી લુછીને કોરકું કરવું. તે પછી આદુ તોળા હઠી તથા અડધો તોળો લસણને છોલી બેઉને પીસી અથવા છુંદીને તેમાં દાઢ તોળો નીમક ભેળી મરઘીની બધી બોરદુપર લગાડવું અને પીલાં હોયતો તેની અંદર પણ લગાડવું અને મોટી સુપ પ્લેટમાં મુકી ત્રણથી સાડાત્રણ કલાક આથી રાખ્યા પછી કાઢીને ઉપર આદુ લસણ વળગેલું હોય તે બધું કાઢી નાખવું અને મરઘીનાં એ ફાડચાં યા પીલાં પાશે પાશે મુકાય તેટલા કલઇભરેલા પાટીયામાં અડધો શેર ઘીને ધીમે બળતે કકડાવી તેમાં મરઘીનાં ફાડચાં યા પીલાંને બધેથી સરખાં લાલ તળીને તેમાં ભેંસનું સોજું તાજું દુધ સવા શેર રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ગામઠી કોલસાને ઇંગારે મેલવું અને ફાડચાં હોયતો ઢાંકણપર પાણી રેડવું પણ પીલાં હોયતો પાણી રેડવું નહી અને પાણી બળે તેમ ઉપર બીજું રેડયા કરવું, પણ તપેલીમાં સેજબી પાણી રેડવું નહી અને હેઠેનું પડ ચરેને ફેરવી નાખી તે પછી ઢાંકણપર પાણી આપવુ નહી અને ફાડચાં યા પીલાં ચરીને તદન નરમ થાય અને દુધની એવી દુધપાક જેવી મજાહની ઘાડી થાયને ઉતારી મસાલો ગરમ ઉપસેલો ભરેલી એક ચમચી ઉપરથી ભભગાવીને કાઢવી. એ પકવાંન થોડો વખત રાખ્યા પછી પાછું ગરમ કરીને ખાવું હોયતો ઉપર લખ્યા કરતાં એવી જરા ઢીળી રાખી ગરમ કરવી વખત બરાબર કરવી. તીખાસ પસંદ હોયતો મરઘીનું પડ ફેરવ્યા પછી જરા વારે મોટાં લીલાં પાંચ મરચાંને ધોઇને માહે આખાંજ નાખવાં.

મરઘીના ક્રીમ ચૉપ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એક મરઘીને કાપી સમારી કટકા કાપી સોજી ધોવી અને તેનાં બે સીનાં તથા બેઉ પગના કટકા લેવા અને એક તપેલીમાં સવા શેર જેટલું પાણી રેડી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી તેમાં મરઘીના એ કટકા નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકવુ અને કટકા ચરવા આગમચ અંદરનું પાણી સુકાવા આવેતો બીજું સોજું ગરમ પાણી થોડું ઉમેરી બરાબર નરમ થાયને ઉતારી માહે સુપ હોય તેમાંથી અમથા કટકા કાઢી લેવા અને જરા થંડું થાયને ચામડાં તથા હાડકાં કાઢી નાખી નકી માસનો ઢીમડાંપર બારીક ખીમો છુંદવો અને પેલાં કાઢેલાં લાંબાં હાડકાંના બેઉ છેડાપરનાં મુડાં છરાથી સરખાં ભાંજીને કાઢી નાખવાં. તે પછી એ ચૉપ મસાલાના કરવા હોયતો સૅલરી, પાર્સ્લી, કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાં થોડું લઇ બધાંને ધોઈ કોરડું કરી બારીક કાપીને એ બધું ખીમામાં થોડું મેળી ટેસ્ટ મુજબ જરા વાટેલું નીમક મેળવવું, પણ મસાલા વગરના અમથાજ ચૉપ કરવા હોયતો ઉપર લખેલું બીજું કાંઇજ નાખવું નહી પણ ખીમામાં ટેસ્ટ માટે જરા નીમક ભેળવુ અને એ બેમાંથી જે એક રીતનો ખીમો હોય તેના ખાવાના મોટાં ખાટાં લીંબુ કરતાં પણ જરા મોટા લંબગોળ સફાઇદાર ગોળા કરવા અને તાજાં ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળું કરીને પછી ખીમાના ગોળાપર આંગલાંથી ચોપડીને પછી સાફ પાટીયાંની ઉપર પાંઉનું ક્રીમ નાખી તેમાં એ ગોળાઓને પેહલે રોળીને પછી ફેરવી ફેરવીને હલકે હાથે સરખા દાબી બેઉ પડ પુરતું ક્રીમ વળગાવ્યા પછી છરીનાં પાંનાં વડે ખાવાનાં પાંનના ધાટના સફાઇદાર અડધી ઈંચ જાદા ચૉપ બનાવવા અને પેલા મુડાં કાપી નાખેલાં લાંબાં હાડકાંને દરેક ચૉપની અણી તરફના ભાગની અંદર સરખું થોડો ભાગ ખોસીને બાહેર બે ઈંચ જેટલું હાડકું અમથુંજ રાખ્વું. ત્યારબાદ એક સાફ લોઢીને ચુલાપર ઇંગારે મેલી તેની ઉપર જરા સોજી ચરબી નાખવી અને તે બરાબર કકડેને તેમાં ચૉપ મુકવા અને તળેલા નહી પણ ભુંજેલા હોય તેવાં સુકાં અને કકરાં ચૉપનાં બેઉ પડને મજાહનાં ધેરા લાલ રંગનાં કરવાં. ચરબી નહી હોયતો સૅજધીમાં ઉપલીજ રીતે બનાવવા. પણ ધી યા ચરબી વધારે નાખ્વું નહી. એ ચૉપ વેલાર્ત ગ્લાસ સાથે ખાવા.

મરચાંનું પાણી.

કહેછે કે લીલાં મરચાં ખાધાથી અવગુણ થાયછે માટે થોડાં લીલાં મરચાંને ધોઇ કોરડાં કરી તેની બારીક કાતરીઓ કાપવી અથવા છુંદવાં અને તે ડુબે તેટલું તેની ઉપર કકડા પડતું પાણી રેડીને ઢાંકી રાખી થોડે થોડે વારે ઉઘાડીને માહે ચમચો ફેરવવો અને થંડું થાયને સોજાં કપડાંથી ગાળીને મરચાંને બદલે એ પાણી વાપરયાથી અવગુણ થશે નહી.

મલબરી વૉટર.

એક રતલ સોજાં મોટાં પાકાં શેહેતુરને સોજાં ધોઇ ડીચકાં કાઢી મોટા દાંણાની અડધો શેર શાકરીયા ખાંડ સાથે કોડીનાં વાસણમાં સારીકાની ભચડીને મેળવી માહે અડધો શેર સોજું થંડું પાણી રેડવું અને ખાંડ બરાબર પીગળેને સોજી ચાળણીમાંથી પાણીને ગાળી લેવું. એ પાણી તાવના દર્દીને પાવામાં આવેછે અને તેથી થંડક પડેછે.

મલાઇ.

સોજું તાજું પાંચ છ શેર દુધ લેવું અને એ દુધથી બે ભાગ ભરાય અને એક ભાગ ખાલી રહે તેટલા કલઇભરેલા પોહેાળા પાટીયામાં રેડી એક કકરો પાડી બળતાંપરથી ઉતારવું અને ગામઠી કોલસાના ઇંગાર ઉપર તપેલાંને ઉઘાડું મુકવું. પણ હેઠે ઘણા ઇંગાર હશેતો દુધમાં પાછો જોશ આવતાં ઉપર બંધાયલો મલાઇનો પોપડો ફાટી જશે માટે તેમ નહી થાય તેટલા થોડાજ ઇંગાર રાખવા અને દુધની ઉપર મજાહનો જાદો પોપડો બંધાયને તેને ઝીણાં આંખરાંની ચમચથી બધો કાઢી લેવો અને એ રીતે જ્યાંસુધી દુધની ઉપર સફેદ મલાઇ થાય ત્યાંસુધી ચાર પાંચ વખત મલાઇનો પોપડો કાઢવો. પણ પછી છેક છેલ્લે મલાઇનો પોપડો કાઢી લેવો નહી પણ તપેલાંને મલાઇ સાથેજ ઉતારીને દુધ ફુકું થાય ત્યાં સુધી તપેલું ઉઘાડું રાખવું અને તે પછી ઉપરની મલાઇ કાઢવી બધી મલાઇ કાઢયા પછી જે બાકી દુધ રહે તેનું દહી, કસ્ટર, દુધપાક અથવા માવો બનાવવો. એક પાશેર યા અડધા શેર દુધની મલાઇ કરવી હોયતો દુધને એક કકરો પાડીને પછી સેજ ઇંગાર ઉપર ઉઘાડું મુકી ઉપર મુજબ મલાઇ કાઢવી. એકજ વખતમાં

બધી મલાઇ નીકળશે કરી મલાઇ કાઢયા વગર એમજ ઘણો વખત દુધ મુકી રાખ્યાથી હેઠેનું દુધ બધું બળી જઇને માવો થશે, માટે મલાઇ બંધાય તે કાઢયા કરવી અને હેઠે છુટા છુટા જરા ઇગાર મુકતાં રહેવું.

મલીદો ઘણો સરસ.

સોજું મીઠાઇનું ઘી રતલ ૧ાા, સોજી મેદા ખાંડ રતલ ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો સોજો ઝીણો રવો તથા ઑરેંજના વેલાતી મુરબ્બાના ઝીણા કકડા દરેક રતલ ૦ાા, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૨૨, સોજું દુધ શેર ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૩, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ચમચી ૨, ખોબરી કીધેલી કુરવેસીદ તોળો ૧, છુંદેલી એળચી; જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૦ાા.

દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. આટા તથા રવાને ચાળી બેઉ ભેળીને તેમાં પાશેર ઘી ભેળવી દુધ નામીને મસળ્યા વગર આટો બાંધી તેના આઠ ભાગ કરી તેની હાથમાંજ પોણી ઇંચ જેટલી જાદી રોટલી થાપવી અને મોટી કઢાઇમાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં રોટલીને ફીકી બદામી રંગની તળી કાઢી ગરમ હોય તેટલાંજ ભાંજીને આટા જેવો ભુકો કરવો. પછી એજ ઘીમાં બદામ, પસ્તાં તથા દરાખને જુદું જુદું તળવું, ખાંડમાં દોઢ પાશેર પાણી રેડી ચુલે મુકી ખાંડ પીગળે અને એક જોશ આવેને ઉતારી ગાળીને શીરો થંડો થવા દેવો. ત્યાર બાદ મેવો તળેલાં ઘીમાં રોટલીના ભુકાને ધીમે બળતે લાલ તળીને ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી ઉતારીને તુર્તજ શીરામાં ભેળી દેવો અને ઇંડાંની દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કડણ કફ ચઢાવી માહે તે ભેળવી કુરવેસીદ નાખી ઇંમારે ચમચાથી ફેરવ ફેરવ કરી જરા વારે મુરબ્બાના કકડા નાખી મલીદા જેવું કઠણ થાયને ઉતારી એળચી, જાયફળ, જાવંત્રી, તથા ઍસૅન્સ ભેળવું. ગમતો બધો ઑરેંજનો મુરબ્બો લેવો નહી પણ સાથે અડધા ચીનાઇ ચવચવના મુરબ્બાના કકડા લેવા. એ મલીદો ઘણો સરસ થાયછે.

મલીદો દુધમાં રાંધેલો.

સોજું તાજું દુધ શેર ૨॥, સોજું ઘી તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક શેર ૧॥, ઘરનો દલેલો ઘઉંનો મેદો તથા ઝીણો રવો દરેક રતલ ૦॥, બદામની બીજ રતલ ૦।, ચીનાઇ શાકરના ઝીણા કટકા શેર ૦।, તાજાં ૧૨ ઇંડાંની દાળ, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, એળચી તોળો ૧।, જાયફળ તોળો ૦॥.

એળચી તથા જાયફળને બારીક ખુંદવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ઘાબ કપડાંથી જુછી કોરડી કરવી. મેદા તથા રવાને ચાળી ભેળીને તેમાં પાશેર ઘી ભેળી પાણી નાખીને ગુંદયા વગર એમજ બાંધીને જાદી જાદી રોટલીઓ વણી ઠીકરાંપર ભુજી ગરમ હોય તેટલાંજ બચ્ચી ભાંજી હથેલીથી બરાબર ચોળીને જાદા રવા જેવી કરવી, અંદર જરાબી કટકા રાખવા નહી. પછી એક મોટી કઢાઇમાં બધું ઘી નાખી ચુલે બળતે મેલવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બળતું જરા ધીમું કરીને માહે બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવી અને ફીકી બદામી રંગની થાયને તુર્ત ઉતારી પાડીને ચમચથી સ્લાઇસ કાઢી લેવી અને ઘી તદન થંડું થાયને ઇંડાંની દાળને ખુબતરેહ દોહવી પતળી કરીને ઘીમાં બરાબર ભેળવી અને દુધમાં ખાંડ પોગળાવી સોજા કલઇભરેલા પાટીયામાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે મેલી એક કકરો પડને તેમાં રોટલીનો ભુકો ભેળી દાળ સાથનું ઘી મેળવીને ધંગારે ચમચથી ફેરવ્યા કરવુ અને મલીદો તૈયાર થવા આવેને ઉતારવાની જરા વાર આગમચ ફરતો ગોલાબ રેડીને તે મેળવી ઉતાર્યા પછી બાકીનો સામાન ભેળીને કાઢયા પછી છેલ્લે મલીદાની ઉપર તળેલી સ્લાઇસ ભભરાવવી. ઘરનો દલેલો મેદો તથા રવો નહી હશેતો પછી તેને બદલે મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા પેહલાં નંબરનો બારીક રવો પણ ચાલશે.

મલીદો પાંઉનો.

સોજું તાજું દુધ શે૰ ૨, સોજું પોરબંદરનું ઘી તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, એક દીવસનાં વાસી સફેદ પાંઉનો ગર તોળા ૧૫, બદામની બીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક તોળા ૫, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર અડધો, એળચી તોળો ૦॥।, જાયફળ તોળો ૦।.

એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને દરાખને સોજી કરી એ બેઉને જુદું જુદું ધોઇને કોરડું કરવું. પછી મોટી કઢાઇમાં ચુલે બળતે ઘી મુકી તે કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા બદામી રંગની થાય કે તુર્તજ ઉતારી પાડીને જલદી ચમચે બધી કાઢી લીધા પછી કઢાઇ પાછી ચુલે મેલીને તેમાં દરાખને તળી ઉતારીને કાઢવી. પાંઉને બે કલાક થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢી નીચવીને બધું પાણી બરાબર કાઢી નાખીને ભુકો કરવો અને ઘીવાળી કઢાઇને પાછી ચુલે મેલી તે કકડેને ઇગારે રાખી માહે પાંઉનો ભુકો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ રંગનું તળાયને તુર્તે ઉતારીને સોજી થાળીમાં ઘી સાથેજ બધું કાઢી લઇ કાંસીયાનાં તળીયાંથી વાટીને પછી સોજી તપેલીમાં નાખવું અને દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કપડાંથી ગાળી તે તપેલીમાં રેડી ધીમી આંચે ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને મલીદો કઠણ થાયને ગોલાબ ભેળીને ઉતાર્યા પછી બાકીનો બધો સામાન ભેળવો. એ મલીદો મજાહનો થાયછે.

મલીદો મુઠીયાંનો ફરમાસુ.

સોજી ખાંડ શેર ૩, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો રતલ ૧॥, બદામની બીજ શેર ૧, ઘરનો દલેલો ઘઉંનો ઝીણો મેદો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરના ઘઉંનો આટો એ બેમાંનું જે તે એક રતલ ૦॥, તાજાં ઇડાં ૧૫, ઘણો સોજો ગોલાબ પાઇંટ ૦॥, એળચી તોળો ૧॥, જાયફળ તોળો ૦॥॥, સોજું પોરબંદરનું ઘી તથા સોજું તાજું દુધ ખપ મુજબ.

રવા તથા આટાને એક સોજા ખુનચામાં ચાળી ઇડાંને ભાંજી દાહવીને તે ભેળીને પછી એક પાશેર ઘી મેળવી ખપતું ખપતું દુધ નાખી ગુંદયા વગર અમથોજ બાંધીને તેમાંથી મોટાં લીંબુ જેટલો લઇ તેના ગોળા કરી વેરઇ જાય નહી માટે હથેલીમાં દાબી દાબીને મજાહનાં કઠણ લંબગોળ બધાં મુઠીયાં કરવાં. પછી મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવીને તેમા મુઠીયાને બદામી રંગનાં કકરાં તળી માહેથી કાઢીને ઘોભીયા વગર ગરમનેજ ખાંડણીમાં નાખી બારીક ભુકા જેવું છુંદવુ, જાડું રાખવું નહી. પછી આગ્મે વીવીધ વાંનીમા બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે મુજબ બદામને છોલી આખી તળીને છુંદવી અથવા

સ્લાઇસ કાપીને તળવી અને એક સેાજા કલઇવાળા પાટીયામાં ખાંડનેા સેજ ચાસવાળેા શીરેા કરી તેમાં છુંદેલાં મુઠીયાં તથા તળેલાં ઘીમાંથી અડધા શેરને આસરે રેડી ઇંગારે મુકી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવુ અને મલીદેા સુકેા થાયને ગેાલાબ ભેળી તે સુકાયને એળચી, જાયફળ તથા બદામ ભેળીને ઉતારવું.

મલીંદેા સ્પંજ કેકનેા.

સેાજું દુધ શેર ૦।।, બે ત્રણ દીવસનું વાસી સ્પંજકેક રતલ ૦।।, સેાજું ઘી તથા સેાજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦।, બદામની બીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૬, એળચીના દાણા તથા ખેાખરી કીધેલી કેરવેસીદ દરેક તેાળેા ૦।।, જાયફળ તેાળેા ૦।, સેાજે ગેાલાબ નાના ચમચા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છેાલી સ્લાઇસ કાપી ધેાઇને કેારડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધેાઇને કેારડી કરવી. પછી ઘીને કકડાવી તેમા બેઉ જુદું જુદું તળી કાઢી લઇને સ્પંજકેકનેા આટા જેવેા ભુકેા કરી ઘીમાં નાખી ધીમી આંચે લાલ તળવેા પણ સેજબી કરપાય નહી તેની સંભાળ રાખી લાલ થાય કે તુર્તજ ઉતારી પાડીને બીજાં વાસણમાં કાઢી લેવેા. ત્યારબાદ દુધમાં ખાંડ પીગળાવી બીજી સેાજી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં સ્પંજનેા તળેલેા ભુકેા ભેળી ઇડાંને ભાંજી દાળને દેાહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભેળી ઇંગારે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને મલીદા જેવું થાયને ગેાલાબ ભેળી જરા વારે ઉતારીને બાકીનેા બધેા સામાન તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ભેળવું.

મલીદેા સાધારણ.

ઘરનેા દલેલેા ઘઉંનેા ઝીણેા મેદા તથા ઝીણેા રવેા બેઉ મળી રતલ ૦।।, ઘી તથા સેાજી મેદા (મલીદા) ખાંડ દરેક રતલ ૦।।, કીસમીસ દરાખ; બદામની બીજ તથા ચીનાઇ શાકરના ઝીણા કકડા દરેક નવટાંક, એળચી તેાળેા ૧, જાયફળ તથા ખેાખરી કીધેલા કેરવેસીદ દરેક તેાળેા ૦।।, સેાજે ગેાલાબ નાના ચમચા ૪.

બદામને છેાલી બબે કકડા અથવા સ્લાઇસ કાપવી અને દરાખને સાફ કરી એ બધાંને ધેાઇને કેારડું કરી બે ભાગ જેટલાં ઘીને કઢાઇમાં કકડાવી માહેથી ધુંમાડેા નીકળેને બદામ દરાખને જુદું જુદું તળવું.

પછી આટા તથા રવાને ચાળી તેમાં બાકી રહેલું એક ભાગ ઘી ભેળી પાણીથી ગુંદયા વગરજ બાંધી તેની હાથમાંજ જાદી જાદી નાની રેાટલીએા થાપવી અથવા વણવી અને ઠીકરાં ઉપર ચુલે ભુંજી ગરમ હેાય તેટલાંજ તેને ભાંજીને ભુકેા કરી દારીનેા ચાળણેા હેાયતેા તેનેથી ચાળવું અથવા થાળીમાં નાખીને ઉફણવું અને જે જાડું રહે તેને પાછું એમજ ભાંજી આટા જેવું કરવું, કકડા રાખવા નહી. ત્યારબાદ ખાંડને અડધા શેર પાણીમાં પીગળાવી ગાળીને તેનેા સેજ ચાસવાળેા શીરેા કરી બદામ દરાખ તળીયા પછી બાકી વધેલું ઘી હેાય તે તથા રેાટલી ભાંજેલા આટાને માહે મેળવી ચમચથી ઇંગારે ફેરવ્યા કરી કઠણ થાય અને ઘી છુટું પડેને બાકીનેા સામાન ભેળીને ઉતારી રકાબીમાં કાઢીને ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી. એ ખાંડનેા મલીદેા સફેદ થાયછે માટે સેજ રતાસપર કરવેા હેાયનેા સેાજી બનારસી લાલ ખાંડમાં એક છડું નાખી નીતરેા શીરેા કરીને ઉપલીજ રીતે મલીદેા બનાવવેા. બદામ દરાખ તળવામાં ઉપર લખ્યા કરતાં બીજું એક પાશેર ઘી વધારે નાખીને તળાયા પછી ઘી બાકી રહે તેમાં રેાટલી ભાંજેલેા આટેા નાખી ઇંગારે ફીકા લાલ રંગનેા તળી તેમાં મેદા ખાંડનેા શીરેા રેડીને પછી ઉપર મુજબ મલીદેા તૈયાર કીધાથી એનેા મલીદાના જેવેા નહી પણ કાંઇ જુદેાજ મજાહનેા ટેસ્ટ થાયછે.

મલીદેા સેાજે.

ઘરનેા દલેલેા ઘઉંનેા મેદેા તથા ઝીણેા રવેા દરેક ટીપરી ૧, સેાજી મેદા ખાંડ શેર ૧, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦ા, ચીનાઇ શાકરના ઝીણા કકડા શેર ૦, તાજા ંઇડાં ૧૨ ની દાળ, છુંદેલી એળચી તેાળેા ૧ તથા જાયફળ તેાળેા ૦ા, સેાજે ગેાલાબ નાના ચમચા ૪, સેાજું ઘી તથા દુધ ખપ મુજબ.

બદામને છેાલી ધેાઇને બબ્બે કકડા યા સ્લાઇસ કાપી ધેાઇને કેારડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધેાઇ કેારડી કરવી અને મેાટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાંથી ધુંમાડેા નીકળેને એ બેઉને જુદું જુદું તળી કાઢવું. રવા તથા મેદાને ચાળી બેઉ ભેળીને તેમાં દેાઢ પાશેર જેટલું કાચું ઘી ભેળી ખપતું ખપતું દુધ નાખી વગર ગુંદવે કઠણ બાંધી તેની પાપડી જેટલી નાની પણ પેાણી ઇંચ જેટલી જાદી રેાટલીએા વણી બદામ દરાખ તળેલાં ઘીને પાછું કકડાવીને તેમાં બદામી રંગની કકરી રેાટલીએ

તળી ગરમ હોય તેટલાંજ સેજબી ગાંગડો રહે નહી તેમ ભાંજીને ભુકો કરવો. પછી ખાંડને એક પાશેર પાણીમાં પીગળાવી જાંજરાં કપડાંથી પોહોળા કલઈભરેલા પાટીયામાં ગાળીને જરા ટાઈટ શીરો કરી તેમાં તળેલાં ધીમાંનુ એક શેર જેટલું રેડી માહે રોટલીનો ભુકો મેળવી ઇંગારે ચમચથી ફેરવ્યા કરવુ અને જરા ઘટ થાયને દાળને ખુબ દોહવીને ઉપરથી ફરતી રેડીને મેળવી દઈ ઘુંટયા કરી ઘી છુટું પડી મલીદો તૈયાર થાયને ગોલાબ ભેળી બે ત્રણ મીનીટ પછી બાકીનો સામાન મેળવીને ઉતારવું.

મસાલો ગરમ.

કોઇ પણ પકવાંન તૈયાર થયા પછી તેમાં મખવાસ માટે ભભરાવવા ગરમ મસાલો સાધારણ બનાવવો હોયતો એળચીના દાણા, લવંગ તથા તજ ત્રણકે ચીજ સરખે વજને લઇ તેમાંનો ભીનાસ દુર કરવા તડકે મુકવું અથવા ઘણાજ સેજ ઈંગારપર ઠીકરાંને ગરમ કરી તેની ઉપર નાખી સફેદ કોરા કાગજના કટકાનો કુચો કરી તે વડે ફેરવ ફેરવ કરી જરા વારમાં કાઢવું, ભુંજવું નહી. પછી સોજી ખલમાં ઘણુંજ બારીક આટા જેવું છુંદવું અથવા તદનજ સુકા પાતાની ઉપર એવુંજ બારીક વાટવું. બીજી રીતે એ મસાલો કરવો હોયતો તેમાં એળચીના દાણા, તજ, લવંગ, જીરૂં, શાહજીરૂં, જાયફળ તથા જાવંત્રી અને મરજી પડેતા આખાં કાળાં મરી બધુ સરખે વજને લઇ ઉપર મુજબ તડકે અથવા ઇંગારે સેકીને એમજ છુંદવો અથવા પાતાપર બારીક આટા જેવો વાટવો.

મસાલો ચાવલ તથા ખીચડીનો.

તજના ઝીણા કટકા, એળચી, લવંગ તથા બાદીયાંનના ઝીણા કટકા દરેક તોળો ૧ તથા આખ્ખાં કાળાં મરી તથા ચુંટેલું જીરૂં દરેક તોળા ૪ ને ભેળી ચપટ બુચની સીસીમાં ભરી રાખી ચાવલ તથા ખીચડીમાં ખપ મુજબ નાખ્વું.

મસાલો ધાણાજીરાંનો.

સોજા ધાણા પાયલી ૨, આખ્ખાં કાળાં મરી તોળેલાં શેર ૧॥, આખું જીરૂં તોળેલું શેર ૧, બાદીયાન શેર ૦॥, આખી રાઈ; મેથી; સુકાં મરચાં; ખસખસ તથા તમાલ પત્ર દરેક શેર ૦।, તજ તથા લવંગ દરેક તોળા ૪.

તજ, લવંગ તથા મરીને લાલ ભુંજવું નહી પણ જરા સેકીને ભીનાસ કાઢવો. બાકીના બધા સામાનને ચુલે ધીમે બળતે મોટા ઠીકરાં પર લાલ ભુંજીને બધું જુદું જુદું ઘંટીમાં બારીક દલવું અથવા ઉખડીમાં અને તે નહી હોયતો મોટી લોઢાંની ખલમાં બારીક છુંદીને તારની ઝીણી ચાળણીથી ચાળી જાડું વધે તેને પાછું ઠીકરાંપર બરાબર ગરમ કરીને છુંદીને ચાળવું.

બીજી રીતે ધાણાજીરાંનો મસાલો બનાવવા માટે સોજા ધાણા ભરેલા શેર ૨, હળદના ગાંઠીયા; આખ્ખાં કાળાં મરી; આખ્ખું જીરૂં; સોજી નવી ચણાની દાળ તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૦ાા, સોજાં ઘઉં તથા સુકાં મરચાં દરેક શેર ૦ા, આખી રાઈના દાણા; મેથી; બાદીયાન; તમાલ પત્ર; લવંગ; શાહજીરૂં; ખસખસ તથા રીવલ મોસંબીની સુકી છાલ દરેક નવટાંક, જાયફળ તોળો ૧ાા, એળચી તથા તજ દરેક તોળો ૧.

મોસંબીની સુકી છાલને પાછી એક દીવસ અને એળચી લવંગ તથા તજને થોડા કલાક તડકે મુકીને પછી એમજ ઘણું બારીક છુંદી ઝીણી ચાળણીથી ચાળી જાડું રેહ તેને પાછું છુંદીને ચાળવુ અને બાકીના બધા સામાન તથા મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી બધાંને ચુલે ઠીકરાં ઉપર ધીમે બળતે જુદું જુદું લાલ ભુંજીને જુદું જુદું ઘંટીમાં દલી અથવા ઉખડી યા મોટી લોઢાંની ખલમાં ગરમ ગરમનેજ છુંદી ઉપર મુજબ ચાળી જાડું રેહ તેને પાછું સેકી ચાળી બધું ભેળી થંડું પડેને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. બદામ આખી બરાબર ભુંજાશે નહી માટે તેની આડી ઝીણી સ્લાઇસ કાપીને કકરી ભુંજવી.

મસાલો ધાણાજીરાંનો સરસ.

સોજા નવા ધાણા પાયલી ૨, આખ્ખું જીરૂં તથા સોજાં સુકાં ઠુમકાં મરચાં દરેક તોળેલું શેર ૧ાા, સોજું નવું સુકું કોપરૂં શેર ૧, ભુંજેલા છોલેલા ચણા તથા ચીનીકબાલા દરેક શેર ૦ાાા, સોજી ખસખસ તથા બાદીયાન દરેક શેર ૦ાા, તમાલ પત્ર; આખ્ખાં કાળાં મરી; શાહજીરૂં; રીયલ મોસંબીની સુકી છાલ; રાજાપોરી હળદના ગાંઠીયા; નાકકેસર; ત્રીફળ તથા આખી રાઇ દરેક શેર ૦ા, મેથીના દાણા તથા માઇપત્રી

દરેક નવટાંક, લવંગ તોળા ૪, જાવંત્રી તથા તજ દરેક તોળા ૩, જાયફળ તથા એળચી દરેક તોળો ૧॥, નીમક ભરેલું ટીપરી ૧ અને તોળેલું હોયતો રતલ ૦॥, ઘી ખપ મુજબ.

બદામને નુછીને આડી બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને કોપરાંને નુછી તેની એકેક ઇંચ લાંબી ઘણીજ બારીક કાતરીઓ કાપી એ બેઉને જુદું જુદું કકરૂં ભુંજીને હલકે હાથે મોટી ખલમાં ઘણુંજ બારીક છુંદવું અને ખસખસને ચુંટી લાલ ભુંજી એજ રીતે તેલ નીકળે નહી તેમ એને પણ હલકે હાથે ઘણી બારીક છુંદવી. એળચીના દાણા, લવંગ, તજ, જાયફળ તથા જાવંત્રીને ભુંજવી નહી પણ તડકે મુકી તેમાંનો ભીનાસ દુર કરી બધાંને ઘણુંજ બારીક છુંદવું. મોસંબીની સુકી છાલને પાછી એક દીવસ પુરતાં તડકાંમાં મુકી તેમાં ભીનાસ હોય તે સુકાઇને ઘણી કકરી થાયને બારીક છુંદવી. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી કપડાંથી નુછી એને તથા રાઇ, મેથી અને ચણાને બેઉ હથેલીને સૈજ ઘી ચોપડી તે વડે ચોળીને જરા ઘી લગાડી એ બધાંને જુદું જુદું ચુલે મોટાં ઠીકરાં ઉપર ધીમે બળતે નાખી નાની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ ભુંજી ગરમ ગરમનેજ ઉખડીમાં નાખી ઘણું બારીક છુંદીને તારની બારીક ચાળણીથી ચાળી જાડું વધે તે બધું જુદું રાખવું. બાકી રહેલી બધી ચીજને એજ રીતે પણ ઘી લગાડયા વગર એકેકને ભુંજી છુંદીને ચાળવી. તે પછી જે જાડું એકઠું થયું હોય તેને ઠીકરાંપર પાછું ગરમ કરી છુંદી ચાળી બાકી રેહ તેને ફરી એક વાર એમજ કરી છેલ્લે જાડું કાકરી જેવું થોડું રેહ તેને ફેંકી દેવું અને બધું તદન થંડું થાયને નીમકમાંથી કચરો કાઢી બારીક છુંદી મસાલામાં નાખી બધું સારીકાની મેળવીને કોડીની યા લપેાટેલી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. થોડા સામાનનો એ મસાલો બનાવવો હોયતો લોઢાંની ખલમાં છુંદાશે. એ મસાલો ઘણો સરસ થાયછે અને લગભગ આઠ આને રતલ પડેછે.

મસાલો ધાણાજીરાંનો સરસ ૨ જો.

મોટા કાંદા; નવા ધાંણા તથા જીરૂં દરેક તોળેલું શેર ૧, સોજી બાજરી ભરેલી શેર અડધો એટલે ટીપરી ૧ અને તોળેલી હોયતો શેર ૧, સોજા ઘઉં; પતની ચોખા તથા નવી ચણાની દાળ દરેક ભરેલી શેર ૦। અને તોળેલી હોયતો શેર ૦॥ એટલે તોળા ૧૪, સોજાં સુકાં ઠુમકાં

મરચાં; સેાજુ નવું સુકું કેાપરૂં તથા ખસખસ દરેક તેાળેલું શેર ૦ાા, નવી બદામની બીજ; સેાજી હળદના ગાંઠીયા; મેથીના દાણા તથા આખાં કાળાં મરી દરેક તેાળેલું શેર ૦ા, આખી રાઇના દાણા તેાળા ૫, સેાજુ મેાટી કળીનું લસણુ નવટાંક, બાદીયાંન તેાળા ૨ાા, શાહજીરૂં તેાળા ૨, એળચીના દાણા; તજ; લવંગ; જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તેાળેા ૧ાા, દગર ફુલ, હીંગ તથા ચીનીકબાલા દરેક તેાળેા ૧, કરીલીમનાં સુકાં મેાટાં પાદડાં ૩૫ અને તેાળેલાં તેાળેા ૦ાાા, સેાજુ મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

બધા સામાનને ચુંટીને સેાજો કરવેા. કરીલીમનાં પાદડાં લીલાં હેાયછે માટે તેને ધેાઇ સાફ કરી કપડાંથી નુછી કેારડાં કરાને રકાબીમાં પાંથરીને તડકે મુકી બરાબર સુકાઇને કકરાં થાયને ઉપલે હીસાબે ગણી અથવા તેાળીને લેવાં. બદામને નુછીને તેની આડી જાદી સ્લાઇસ કાપવી. કેાપરાંને નુછીને એકેક ઇંચ લાંબી બધી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપવી. કાંદા તથા લસણને છેાલી તેના રાઇના દાણા જેટલેા ઝીણેા સરખેા ભુકેા કાપી તદન કલઇભરેલી અથવા એલ્યુમીનમની યા એનેમલની મેાટી થાળીમાં પાંથરી પુરતાં તડકાંમાં મુકવું, પણ થાળીને વળગી જાયછે માટે વારંવાર તળે ઉપર કરીને ફેરવ્યા કરવું અને અંદરના પાણીના ભાગ સુકવીને તદન સુકું વવરૂં કરવું. પછી એક મેાટી સાફ લેાઢીને મેાટા ચુલા ઉપર ધીમી આંચે અથવા ગામઠી કેાલસાને ઈંગારે મુકવી અને તે બરાબર ગરમ થાયને તેની ઉપર કરીલીમ નાખી સફેદ કેારાં કાગજના કુચા વડે ફેરવ ફેરવ કરી સેજ ફીકા પીળા જેવા રંગનાં કકરાં ભુંજાયને કાઢીને સેાજી પીતળની ખલમાં નાખી ઘણાંજ બારીક પાઉડર જેવાં છુંદવાં. બેઉ હથેલીને સેજ તેલ લગાડી તેનેથી ખસખસને ચેાળીને પછી લેાઢીપર લાલ ભુંજી તેલ નીકળે નહી માટે હલકે હાથે ઘણી બારીક છુંદવી. બદામ તથા કેાપરાંને પણ સેજ તેલ લગાડી ખસખસનીજ કાની એ બેઉને પણ જુદું જુદું ભુંજી તેમજ હલકે હાથે બારીક છુંદવું. પણ એ ત્રણેડ ચીજને ચાળવી નહી. કારણ ચાળીણીમાં વળગી જાયછે. હીંગના ચણા જેટલા કટકા કરી સેજ તેલનેા હાથ લગાડી લેાઢીપર મુકી નાના તવાથા વડે ફેરવ ફેરવ કરવા અને એનેા કાળેા રંગ બદલાઇને ફીકેા રતાસ પકડે અને મજાહની કકરી થાયને

પીતળના ખલમાં હલકે હાથે ઘણી બારીક છુંદી છેલ્લે બનાથીજ ખલમાં વાટીને પાઉડર જેવી કરી તાગની બારીક ચાળણીથી ચાળી જાડું વધે તેને પાછું એમજ છુંદીને ચાળવું કાંદા તથા લસણ બેઉને સાથે હીંગનીજ કાંની ફેરવ ફેરવ કરી લાલ ભુંજીને તેમજ છુંદીને ચાળવું. એળચી, જાયફળ, જાવંત્રી, તજ તથા લવંગને ઘણુંજ સેજ તેલ લગાડી બધું જુદું જુદું લોઢીપર ઇંગારે મુકી ફેરવ્યા કરી અંદરનો ભીનાસ દુર કરવા સેજ તાપ લગાડવો ભુંજવું નહી, કારણકે ભુંજયાથી તેનો સોહડમ નીકળી જાયછે. પછી એને પણ હીંગની કાની છુંદીને ચાળવું. ઘઉં, ચોખા તથા બાજરીને તેલ લગાડયા વગર એમજ જુદું જુદું લાલ ભુંજી ગરમનેજ ઉખડી હોયતો તેમાં અને તે નહી હોયતો લોઢાની મોટી ખલમાં સમાય તેટલું બે ત્રણ વખત મલી છુંદી ચાળીને જાડું રેહ તે બધું એકઠું કરવું અને બધા ચાળેલા સામાનને એક મોટા સાફ તદન કોરડા કલઇવાળા ખુનચામાં નાખવો. ત્યારબાદ બાકી રહેલા બધા સામાનમાંથી એકેક લઇ તેલનો સેજ હાથ લગાડી ઉપર મુજબ જુદું જુદું લાલ ભુંજી બારીક છુંદી ચાળીને બાકી રહેલું બધું એકઠું થાય પછી તે બધાંને લોઢીની ઉપર નાખી તે પર જરા તેલના છાંટા છાંટી તવાથાથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને બરાબર ગરમ થાયને તેને પાછું છુંદી ચાળીને બાકી જાડું રેહ તેને પાછું લોઢીપર ગરમ કરી છુંદીને ચાળવું. તે પછી છેલ્લે ઝીણી કાંકરી જેવું જરા રેહ તે ફેંકી દેવું. દગર ફુલ છુંદવામાં ચીવટ લાગેછે માટે તેને બરાબર ભુંજવાં જોઇયે. જેબી સામાનને તેલ લગાડીને ભુંજવા લખેલું છે તેને ઘણુ સેજ તેલ લગાડવું, જરાબી વધારે લગાડવું નહી, તેમજ એકદમ ઘણુંજ લાલ પણ ભુંજવું નહી. બધો મસાલો ભુંજી છુંદીને તૈયાર કીધા પછી બધાને બરાબર મેળવવો, પણ બદામ તથા કોપરૂં જરા ચીકટ જેવું હોવાથી તેના ગાંગડા બરાબર બધા મસાલામાં ભેળાતા નથી માટે બેઉ હાથની હથેલીથી ચોળી ચોળીને તેને બધામાં બે માલુમ મેળવવું જોઇયે. બધો મસાલો તદન થંડો થાયને સાફ બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. એ મસાલો ઘણો સારો થાયછે. ઉપલા બધા સામાનનો છુંદેલો તૈયાર મસાલો પાંચ રતલ થાયછે. બાહેર ગામોમાં પથરની ઉપર પતળી પોપડી જેવુ બંધાછે તે તદન સુકાયલું ઉપરની બોરદુથી કાળા રંગનું રેહછે અને તેને છરીથી ઓખનીને કાઢેછે ત્યારે પથરને વળગેલું પડ તદન સફેદ નીકળેછે અને એને દગરફુલ કેહછે, એ દગરફુલ ગાંધીને ત્યાંથી મળેછે.

મસાલે માછલા તળવાનો ગામઠી.

ચુંટેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।।, લસણુની મોટી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, કાળાં મરીના દાણા ૧૦, તાજું ઇંડું એક મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા કુમળાં ડાંખળાં લઇ એ તથા મરચાંને ધોઇને કોરડું કરવું. લસણુને છોલવું. પછી બધા સામાનને સાફ સુકા પાતા ઉપર બારીક પીસીને પછી એક ઇંડાંને ભાંજી સારીકાની દોહવીને મસાલો ચોપડાય તેવો કઠણુ થાય તેટલું થોડુંજ ઇંડું માહે ભેળવું અને કોઇપણુ તાજી માછલી ભુંજવી અથવા તળવી હોય તેની બાહેરની બોરદુ ઉપર એ મસાલો સફાઇથી બધે એકસરખો છરીવડે જરા જાદો જેવો ચોપડવો. પણુ માછલીનાં પેટાંમાં ભરવા તથા ચીરીને બે ફાડચાં કીધેલાં હોય તે માછલીની અંદરના ચીરેલા ભાગમાં ચોપડવા માટે કોથમીર, મરચાં, જીરૂં, લસણુ તથા મરી ઉપર લખ્યા જેટલુંજ લઇ એજ રીતે સોજું કરીને ચીચોરા કાઢેલી બે તોળા આમલી સાથે પીસવું. પણુ એમાં મરી, હળદ તથા ઇંડું લેવું નહી. ઉપલોજ બેઉ મસાલો હમેશ સાધારણુ વપરાયછે પણુ માછલીની ઉપર ચોપડીને તળવા માટે ગમેતો હેઠે મુજબનો મસાલો પણુ બનાવવો.

છોલેલા કાંદાના કટકા બે તોળા તથા છોલેલી લસણુની મોટી ચાર કળીને તદન કોરડા સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસી તેમાં દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળવું અને સોજાં કઠણુ ખાટાં દહીને કપડાંમાં નાખી પોતણું બાંધી ભઅડીને તેમાંનું બધું પાણી બરાબર કાઢી નાખ્યા પછી તોળીને તે બે તોળા લઇ કાંદાવાળી મેળવણીમાં મેળીને પછી ઘટે તેટલો ચોખાનો અથવા ચણુાનો આટો મેળવી ચોપડાય તેટલી મેળવણી કઠણુ કરીને પછી માછલીનાં બેઉ પડની ઉપર છરીવડે સફાઇથી જરા જાડું જેવું પડ બધે એકસરખું ચોપડીને મસાલો નીકળી નહી જાય તેમ લોઢીની ઉપર કકડાવેલાં ઘીમાં સંભાળથી તળવા મુકવું અને હેઠેનું પડ ફીકા લાલ રંગનું તળાયને ઉતારી મસાલો લોઢીને વળગીને માછલીપરથી નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી તવાથાવડે ઉપાડીને ફેરવી બીજું પડ એમજ તળવું.

મસાલો માછલી તળવાનો વેલાતી.

સોજું દુધ પાશેર ૦ાા, તાજું ઈંડું ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો અથવા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

માછલી તળવાની દોઢ બે કલાક અગાઉ ઈંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી તેમાં નીમક તથા દુધ ભેળી ગાંગડા થાય નહી તેમ માહે આટો બરાબર મેળવીને ચોપડી શકાય તેટલી જરા કઠણ મેળવણી કરવી અને માછલીપર લગાડતી વેળા મેળવણીને પાછી મેળવીને પછી આખી માછલી હોયતો તેના એક પડની ઉપર છરીવડે એનું બધેથી એકસરખું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડી લોઢીપર પુરતું ઘી નાખી તે બરાબર કકડેને મસાલો લગાડેલું પડ પહેલે તળાય તેમ માછલીને તેમાં મુકીને પછી તુર્તજ માછલીનાં ઉપરનાં ખાલી પડની ઉપર એમજ છરી વડે મસાલાની મેળવણીને સરખી ચોપડી લોઢીની હેઠે ઘણી ધીમી આંચ રાખવી અને હેઠેનું પડ ફીકા લાલ રંગનુ તળાયને લોઢીને ઉતારીને પછી માછલીને તવાથાથી ફેરવી નાખવી અને બીજું પડ એમજ તળાયને કાઢી લઈ એ માછલીને ગરમ ગરમ ખાવી. કારણ એ માછલીને પાછી ગરમ કરતાં ઉપરથી મસાલો લગાડેલું પડ છુટું પડી જાયછે અને પછી માછલી ખાધામાં સારી લાગતી નથી. એ માછલીનાં માસનો ટેસ્ટ સારો લાગેછે. ઉપલો મસાલો મોટા બે છમણા માટે પુરતોછે.

માખણ.

વધારે માખણ બનાવવું હોયતો છ શેર સોજું દુધ લેવું અને આએ ચોપડીમાં દહી જુદી જુદી છ રીતથી બાંધવાનું છાપેલુંછે તેમાં વાસણને દહી ચોપડીને બાંધવા છાપેલુંછે તે રીતથી મોલું દહી બાંધવું અને માખણ વળોવવાનું લાકડાંની ઘેાળી સાથનું તબ આવેછે, જેને દોહણી કહેછે તેમાં નાખી સોજાં ત્રણ શેર ફુકાં પાણીમાંથી તેમાં થોડું થોડું નાખી એક થામલાને નેતરાંનો આંટો મારીને પછી એ દોરી (નેતરાં)ને રવી સાથે વીટાળીને દોરીના બેઉ છેડા બે હાથમાં જુદા જુદા પકડી ખેંચીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ વળોવ્યા પછી બીજું થોડું પાણી નાખીને એમજ કેટલાએક વખત વળોવ્યા બાદ બધું પાણી નાખી દઈને વળોવવું અને

તબમાં ઉપર બધું માખણ તરી આવશે તેને કાઢી લેવું. માખણ કાઢી લીધા પછી તબમાં ફેલ્લે જે રહેછે તે છાસ કહેવાય. છાસ પતળી જોઇતી હોયતો પાણી વધારે નાખવું. એક શેર દુધનાં દહીનું માખણ કરવું હોયતો ઉપલેજ હીસાબે દહીમાં પાણી નાખી કોડીનાં મોટાં બોલ અથવા તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં ૫ફ ઘોળવાની લાકડાંની રવી અથવા એંગબીટરથી લગભગ ત્રણ સાડાત્રણ કલાક સુધી ઘોળવું. બાટલીમાં ક્રીમ ભરીને માખણ બનાવવા હેઠે લખ્યુછે તેજ રીતે બાટલીમાં દહી ભરીને પણ માખણ નીકળેછે. માખણ ઘણું ચીકાસવાળું બનાવવું હોયતો આએ વીવીધ વાંનીમાં ક્રીમ પહેલી છાપેલીછે તે મુજબ ત્રણ શેર સોજાં તાજાં દુધની ક્રીમ બનાવવી અથવા દેરીની તૈયાર ક્રીમ મળેછે તે લેવી અને એક પોહોળાં મોઢાંની મોટી બાટલીમાં બે ભાગ જેટલી ક્રીમ ભરી એક ભાગ જેટલી બાટલી ખાલી રાખી ઉપર ચપટ બુચ મારી કપડાંની મોટી અને ઉચી ઉઘણ કરી અથવા નમદાની જાદી ઘડી કરીને તેની ઉપર બાટલીને ઉભી ઠોકયા કરવી. જેમ કરતાં માખણના બધા ઝીણા ઝીણા ગાંગડા તરીને ઉપર આવશે. તે પછી અંદરની બધી છાસ કાઢી નાખવી અને તેને બદલે બીજું સોજું થંડું પાણી બાટલીમાં રેડીને પાછું ઠોકવું. એ રીતે બે ત્રણ વખત પાણી બદલીને ઠોકયાથી માખણના ઝીણા ગાંગડા સાથે એકઠા થશે તેને બાહેર કાઢીને ગોળો કરવો. એજ પેહેલી ક્રીમમાં માખણ સારૂં ક્રીમ બનાવવા લખેલુંછે તેમાંની છેલ્લી બનાવીને આએજ રીતે બાટલીમાં ભરીને ઠોકયાથી ઝાજો વાર લાગશે નહી પણ ઘણું જલદી થોડી મીનીટમાં માખણ નીકળશે. ઉપર મુજબની બાટલીમાં તાજું સોજું દુધ જરા અધુરૂં ભરીને તેને પણ ઉપલી રીતે ઠોકયાથી જોકે ઘણે વખતે તોપણ માખણ નીકળી શકશે. દેરીની તૈયાર કઠણ ક્રીમને મોટી સુપપ્લેટમાં નાખી રૂપાંના યા લાકડાંના મોટા કાંટા યા ચમચા વડે ઇડાને ફફ ચઢાવે તેમ મારયાથી થોડા વખતમાં તેમાંનું બધું પાણી છુટું પડી જઇને મજાહનું માખણ નીકળેછે.

માખણનું ઘી બનાવવાની રીત.

પાણી લગરનું સોજું કઠણ માખણ લેવુ અને તેને કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું. માખણની અંદરનો છાસવાળો પાણીનો ભાગ બધો બળી જાયછે ત્યારે તે કકડવા માંડેછે અને જયારે ઘી તૈયાર થાયછે ત્યારે એ કકડવાનો આવાજ બંધ પડેછે,

તે પછી વધુ વખ્યત ચુલે રાખ્વું નહી. કેમકે પછી ઘી બળીને લાલ થવા માડેછે, માટે એ આવાજ નીકળતેા બંધ થાયકે તુર્ત ઉતારી પાડવુ અને જે વાસણમાં ઘી ભરવું હેાય તેમાં ઘીને ધેાતાં સફેદ કેારડાં કપડાંથી ગાળીને ઉપર બીજું ઝીણું કપડું બાંધી રાખ્વું અને ઘી તદનજ થંડું થાયને ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું.

માખુદી.

સેાજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૧, સેાજો તાજો મેાલેા માવેા તથા સેાજી ખાંડ દરેક શેર ૦ા, સેાજું માખણનું અથવા પેારબંદરનું ઘી તથા સેાજું ધઉંનું દુધ દરેક તેાળા ૨, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તેાળેા ૧ા, એળચી તથા જાયફળ દરેક તેાળેા ૦ા, ઘણાેજ સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૪.

આઆે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાંને છેાલી ઘણીજ બારીક કાગજ જેવી સ્લાઇસ કાપી ધેાઇ નુછીને કેારડી કરવી અથવા આખીને ધેાઈ નુછીને સેજ જાડું છુંદવુ. એળચી જાયફળને બારીક છુંદવુ. ધઉંનાં દુધને નાના ત્રણ ચમચા (ડેંઝર્ટસ્પુન) ભરી થંડાં પાણીમાં મેળવવું. માવાનેા ભુકેા કરવેા. પછી દુધને સેાજી તપેલીમા કપડાથી ગાળી ચુલે બળતે મુકવું અને અંદર એક કકરેા પડેને ચમચથી પાછું હેઠે બેસાડી દઈ ધઉંનાં દુધને પાછું બરાબર મેળવીને પછી ગાગડા થાય નહી તેમ ઝીણી ધારે એક માણસે દુધમાં રેડવું અને બીજાં માણસે અંદર બરાબર મેળવી દઇને ધીમી આંચ રાખી ઘુંટયા કરી જરા વારે ઘી, ખાંડ, બદામ, પસ્તાં નાખી ઘુંટયાજ કરવું અને જરા ઘટ થાયને માવેા નાખી એમજ ઘુંટયા કરી ઘણા ધાડા દુધપાક જેવુ ઘટ થાયને ગેાલાબ ભેળીને એક મીનીટમાં ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળીને કાઢવું. ગમેતેા એમાં ટેસ્ટ માટે થેાડું વૅનીલા ઍસૅન્સ પણ ભેળવું.

માછલી, અંબાર, કેાળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા.

મેાટા તાજા બે છમણા અથવા કુમળા તાજા બે ઉસવાને આઆે વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધેાવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારીને જરા જાદી જેવી કટકીઓ કાપવી. ત્રણ ચાર માગ

અથવા એટલીજ મોટી બોઇને સમારીને તેના બબે ત્રણ ત્રણ કટકા કાપવા. તુમરીની મોટી ત્રણ અને નાની ચાર કટકીઓ લેવી. રામસની મોટી ત્રણ કટકીઓ લેવી અને તેના બબે યા ચાર ચાર કટકા કાપવા. જીપટીનું બધું ચામડું કાઢી નાખી બે છમણાના જેટલી લઇને તેની કટકીઓ કાપવી. એક વચલાં કદનો તાજો ભીંગ લેવો અને તેનું ડોકું કાપીને કાઢી નાખીને પછી સમારીને ઉપરથી તે છેક હેઠે પુછડી સુધી છરીથી ચીરીને બે ફાડચાં કાપવાં, પણ એ માછલીમાં કાંટા ઘણા હોયછે માટે એના સીધા નાના કટકા કાપવા નહી પણ આડકતરા એકેક ફાડચાંના ત્રણ ત્રણ કટકા કાપવા. પછી ઉપર લખેલી જેખી એક જાતની માછલી ખારી કરવી હોય તેને ચોખાનો આટો લગાડી ઘસ્ડીને સોજી ધોઇને પછી બરાબર નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખવી. એ રીતે માછલીને નીમક લાગે તેટલાં ત્રણ ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા ત્રણ ચાર મોટાં લીલાં મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. લસણુની આઠ દસ મોટી કળીને છોલીને બારીક ભુકા જેવું કાપવું. ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી જીરાંને ચુંટીને સેજ ખાખરૂં કરવું અને દોઢ પાશેર કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી ઘી એક પાશેર અને વધારે ઘી પસંદ હોયતો સેજ વધારે લઇ કલઇભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં કાંદાને ફીકા લાલ તળીને માહે લસણ નાખી તેના વઘારનો સોહડમ નીકળેને જીરૂં, કોથમીર, મરચાં તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને ઉતારવુ. જે અરસામાં માછલીને નીમક સાથે રાખ્યાને બરાબર વખત થયો હોયતો પછી તપેલીને પાછી ચુલે મુકી તેમાં ધોયલી માછલી નાખી ચમચથી બરાબર મેળવીને પછી એક પાશેર અને વધારે રસ જોઇયેતો દોઢ પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખવુ અને બે કકરા પડે ત્યારે માછલી ચરી હોયતો ઉતારવી પણ તેટલાં ચરી નહી હોયતો બરાબર ચરે પછી ઉતારી તપેલીને કાંથા પરથી બેઉ હાથે પકડીને અંદરની માછલી હલાવીને કાઢવી. પણ રાખવી હોયતો ઢાંકણ કાઢી નાખી થંડી થાય ત્યાંસુધી ઉપર ધોતું કપડું બાંધવું. કારણ ઢાંકી રાખ્યાથી માછલી વીસરી લાગેછે. ભોલની માછલી કુમળી લેવી, તોપણ તે ચરવામાં સખત હોયછે માટે તે હોયતો જરા વધારે પાણી રેડીને બરાબર ચેરવવી. અંબાર હોયતો તેને સમારીને તે અડધો રતલ લઇ આટો લગાડીને સોજી ધોયા પછી તેમાં જરા નીમક ભેળીને

પંદરેક મીનીટ રાખ્યા બાદ એને માટે પણ બીજો બધો સામાન ઉપર માછલી માટે લખ્યોછે તેટલોજ લેવો પણ ઘી પાંચથી સાત તોળા લેવું અને ઉપર મુજબ તૈયાર કરી અંબાર ભેળી પાશેરમાં પણ જરા ઓછું પાણી રેડવું અને એટલાંમાં નહીજ ચરેતો પછી ગરમ પાણી સેજ રેડી બરાબર ચડીને ધીપર આવેને ઉતારવી. ઘણી મોટી કોળમી હોયતો તે દોઢ કુડી લેવી અને વચલી યા નાની કોળમી હોયતો મોટી દોઢ કુડીનાં બીજાંન પ્રમાણે શુમાર રાખીને તે લેવી અને તેનાં કોટળાં કાઢી સમારીને અંદર કાળા દોરા જેવી નસ હોયછે તે ખાધાથી અવગુણ થાયછે માટે તેને કાઢી નાખીને ઉપર મુજબ ધોઇને પછી નીમક લગાડી ઘણી મોટી કોળમીને પચીસ મીનીટ અને વચલી યા નાનીને જરા ઓછો વખત રાખ્યા બાદ બધો સામાન લઇને તેમજ પણ ધીપર પકાવવી. પણ માછલીની કાની કોળમી જલદી ચરશે નહી માટે જેવી મોટી નાની કોળમી હોય તે પ્રમાણે પાણી નાખીને બરાબર ચેરવવી. ઘણા મોટા લેવટા હોયતો તે સવા કુડી અને વચલા હોયતો દોઢ તેમજ નાના હોયતો તે પ્રમાણે વધારે લેવા અને તેનાં પાખ પુછડાં કાપી ઉપર છરી ફેરવી સોજા કરી ડોકાં આગળથી પેટું જરા ચીરી અંદર કાડવ હોયછે તે કાઢી સાફ કરી આટો લગાડી સોજા ધોઇને પછી થોડાં નીમક સાથે ભેળીને પંદર મીનીટ રાખ્યા બાદ માછલીનીજ માફક સામાન નાખી એક પાશેર પાણી રેડી એક કકરો પડે પછી નરમ થયા નહી હોયતો બરાબર ચેરવી ધીપર પકાવવા. બુમલા તદન તાજા કઠણ લેવા અને તે ઘણા મોટા હોયતો બાર, વચલા હોયતો ચઉદ અને નાના હોયતો એ કરતાં બે ત્રણ વધારે લેવા અને તેને આએ ચોપડીમાં બુમલા તળેલા તાજામાં લખ્યા મુજબ સમારી આટો લગાડીને ધોયા પછી નીમક લગાડીને પંદરથી વીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ નાના હોયતો આખાજ રાખવા પણ મોટાના બબે કટકા કાપવા. એ રીતે નીમક લાગે તેટલાં ઉપર આરી માછલીને માટે જે સામાન લખ્યોછે તે બધો તેટલોજ લેવો પણ ઘી એક પાશેરજ લેવું અને બધા બુમલા સમાય તેટલા કલઇવાળા પાટીયામાં કાંદો તળીને તેમાં બધો સામાન નાખ્યા પછી ઉતારવું અને બુમલાને ધોતાં ઘટ કપડાંથી લુછીને તદન કોરડા કરી તપેલીમાં નાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે બરાબર મેળવી ઢાંકીને ધીમે બળતે મેળવું અને તુર્ત ખાવાના

હોયતો માહે ત્રણેક મીનીટમાં એક કકરો પડેને ઉતારી પાડીને કાઢવું, પણ તેટલા વખતમાં તપેલીને બુમલા વળગે નહી માટે બે વખત તપેલીને કાંથામાંથી બેઉ હાથે પકડીને બુમલાને તેની જગ્યાપરથી જરા ખસેડવા. પણ વુર્ત ખાવું નહી હોયતો ઉપર મુજબ ચુલે મુકી કકરો પાડવો નહી પણ વરાળથી બુમલા જરા બફાયને ઉતારી પાડવું અને ખાતી વેળા પાછું ચુલે મુકી કકરો પડેને ઉતારવું. પણ એ રીતે બે વખત ચુલે મુક્યાથી બુમલા સેજ પોચા થાયછે, ઘણા કઠણ રહેતા નથી.

માછલા ખારી તાજી.

મોટો તાજો છમણો ૧, કાંદા શેર ૦।, ઘી તોળા ૫, આદુ તોળો ૦। ને વાલ ૫ એટલે છ આની ભાર, લસણની મોટી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, જલદ સરકો નાના ચમચા ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો અથવા ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પાકાં ઝીણાં ટામોટાં ૧૦, નીમક તથા માછલી ધોવાનો ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે સમારી માછલીની જાદી જેવી કટકીઓ કાપી આટો લગાડીને ધોયા પછી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્વી. તેટલાં કોથમીરનાં પાદડાં કાઢી તે તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને ઝીણું કાપવું જીરાંને ચુંટીને ચોખરૂં કરવું. આદુને છોલીને ઘણો બારીક રેસો કાપવો. લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખ્યી તેમાં તળવા મુકી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગનો થાયને માહે આદુ લસણ નાખી ફેરવ્યા કરી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળી બધું ફીકા લાલ રંગનું થાયને જીરૂં તથા આટો મેળવી પોણો પાશેર એટલે નાના નવ ચમચા ભરી થંડું પાણી રેડી સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ચમચથી ભેળીને પછી તેમાં અકેકની પાશે પાશે માછલીની કટકીઓ મુકીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને હેઠે માછલી વળગે નહી માટે જરાવારે તપેલીને કાંથાપરથી બેઉ હાથે પકડી અંદરની માછલીને હલાવવી અને તે પછી જરાવારે માછલીનું પડ ફેરવી સરકાને માહે ફરતો રેડી ઉપરથી કોથમીર મરચાંને ભભરાવીને નાખી ઉપર છુટાં છુટાં ટામોટાં મુકી ત્રણ

ચાર મીનીટમાં ઉતારીને ખાવું. પણ તુર્ત ખાવું નહી હોયતો થંડું થાય ત્યાં સુધી ઉપર કપડું બાંધીને પછી ઢાંકવુ અને ખાતી વેળા પાછું ગરમ કરવું. તાજી બોઇ નાની હોયતો પાંચ લેવી અને મોટી હોયતો ત્રણ લઈ તેના બબે કટકા કાપીને તેને પણ ઉપલીજ રીતે પકાવવી. એ ખારી માછલી મજાહની સૉસના જેવી લાગેછે માટે એનો સૉસ બનાવવો નહી.

માછલી, ગોસ્ત અથવા મરઘી ઉની કીધેલી.

માછલી, ગોસ્ત અથવા મરઘીને રાખીને બીજે દીને પકાવવું હોયતો આએ ચોપડીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે માછલીને સમારી આટો લગાડીને ધોયા પછી નીમક લગાડીને રાખ્યા બાદ માછલીનાં પ્રમાણ મુજબ કલઇભરેલી તપેલીમાં થોડું ઘી કકડાવી તેમાં થોડું ખોખરૂં કીધેલુ જીરૂં તથા માછલીની કટકીઓ ભેળી ઢાંકણ ઢાંકીને જરાવાર ચુલે રાખવી, પછી ઉતારી બંધ તપેલીનેજ બેઉ હાથે કાંથામાંથી પકડી હલાવીને માછલી ભાગે નહી તેમ તળે ઉપર કરી પાછું જરાવાર ચુલે મુકીને ઉતાર્યા પછી ઢાંકણ કાઢી નાખવું અને થંડું થાયને ઢાંકવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી હોયતો તેને સોજું કરી ધોઇને એક પાશેર જેટલું અને મરઘી યા ગોસ્ત વધારે હોયતો સેજ વધારે ઘીને કલઇવાળી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં જરા નીમક તથા ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં નાખીને પછી તેમાં મરઘી યા ગોસ્તને ચમચથી બરાબર મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને અંદર પાણી છુટશે તે બળીને તતરે પછી ઉતારીને ઢાંકણ કાઢી નાખી થંડું પડેને ઉપર ધોતું જાડું કપડું બાંધી થંડકમાં રાખવું. એ ત્રણમાંનું જે ઉનું કીધેલુ હોય તેને બીજે દીને કોઇપણ પકવાંન માટે રાંધવામાં વાપરવું.

માછલી તળેલી તાજી સાદી.

તાજી રામસ, છમણા, તુમરી, હલવો, કુમલી ઘોલ, મોટી માગન અથવા ઘણી મોટી બોઇ એ બધાંમાંની કોઈપણ જાતની તાજી માછલીની કટકી તળવી હોયતો તે માછલીને આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ સમારીને વજનસરની જાદી કટકીઓ કાપવી. જીપટી હોયતો તેનું બધું ચામડૂં

.ખેડીને કાઢી નાખ્યા પછી તેની કટકીઓ કાપવી: ભીંગની માછલીમાં
ંટા ઘણા હોયછે માટે તેની કટકીઓ કાપવી નહી પણ સમારીને
ગંગડાં કાઢયા પછી તેનું ડોકું કાપીને કાઢી નાખવું અને આખા ભીંગને
મા બે ફાડચાંમાં સફાઈથી સરખો ચીરીને બેઉ ફાડચાંને છુટાં પાડી
પાખાંજ રાખવાં અથવા એકેક ફાડચાંના આડકતરા બબે કટકા કાપવા.
છી એ કોઈપણ માછલીને માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં
ખ્યા મુજબ ધોઈ નીમક લગાડીને રાખવી. ત્યારબાદ એક મોટી સાફ
ાઢી અથવા પેણાને ઉજાળી કોરડું કરી ચુલે ધીમે બળતે મેલી તેની
પર થોડું ઘી યા સોજું મીઠું તેલ નાખવું અને તે બરાબર કકડેને
માં વાટેલું નીમક બે ત્રણ ચમટી નાખી તવાથાવડે ભેળીને પછી
ાછલીપર નીમક વળગેલું હોય તે બધું હાથ ફેરવીને કાઢી નાખીને તેને
ાઢી યા પેણામાં મુકવી. એ રીતે પેહલે વાટેલું નીમક નાખ્યાથી
.છલી લોઢી યા પેણાને વળગતી નથી પણ તળાયા પછી બરાબર
પડેછે. માછલીની ઉપરનું નીમક ખંખેરીને કાઢી નાખ્યા પછી ગમેતો
-રા દલેલી હળદ તથા મરીને જરા સરકામાં ભેળી ઉપર તે ચોપડીને પછી
ળવી. તળતી વેળા હેઠે બધે ફરતું ધીમું બળતું રાખવું. માછલીનું એક પડ
રાબર તળાયછે ત્યારે તેનો સોહડમ નીકળેછે, તે પછી ચુલાપર રાખીનેજ
રવવી નહી પણ ઉતારીને જરાવાર રાખ્યાથી માછલી પોતાની મેળેજ
ણા યા લોઢીથી અળગી થાયછે, તે પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી
ાથા વડે ઉપાડીને ફેરવી નાખી પાછી ચુલે મુકી એજ રીતે બીજું
ડ તળાયને ઉતાર્યે ઉપર મુજબ કાઢવી. પણ માછલી તુર્ત ખાવી નહી
યતો ગરમને ઢાંક્યાથી ઢાંકણપરનો બાફ પડીને પોચી થાયછે અને
સરી પણ લાગેછે માટે થંડી પડેને ઢાંકી ખાતીવેળા પાછી ગરમ કરવી.
જો માછલીને આખી તળવી હોયતો મોટી બોઈ, માગન માછલી,
મસનાં બચ્ચાં, છમણા અથવા હલવાને માછલી સમારવા તથા ધોવાની
તમાં લખ્યા મુજબ સમારી ધોઈ કાપ પાડી નીમક લગાડીને રાખ્યા
છી ઉપર કટકી તળવા લખ્યુંછે તેમજ એ આખી માછલીને તળવી.
તેતો આએ ચોપડીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી છાપેલોછે
ખપજોગો બનાવી આખા છમણા, મોટી બોઈ અથવા માગનનાં
ંમાં દાબીને ભરીને પછી ઉપર મુજબ આખું તળવું. આખો ભીંગ
ળવા હોયતો તેને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સમારી ડોકું કાપીને કાઢી

નાખી ચીરીયા વગર આખાનેજ મોટી લોઢીનીપર ઉપર મુજબ તળવો. ગમેતો આખી માછલી અથવા કટકીઓને ધોઇ નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી ખપજોગાં ઇડાંને ભાંજી ખુબ તરેહ દોહવીને તે માછલીની ઉપર બધે બરાબર ચોપડીને પછી તેની ઉપર પાંઉનું ક્રીમ લગાડીને તળવી. કેરોસીન તેલના ચુલા કરતાં બળતાં લાકડાંનાં ચુલા ઉપરજ માછલી મજાહની બધેથી એકસરખી તળાયછે.

માછલી તળેલા તાજી મસાલાની.

આખી માછલી મસાલાની તળવી હોયતો રામસનાં કુમળાં બચ્ચાં, મોટા છમણા, માગન માછલી અથવા મોટી બોઇને આગ્મે ચોપડીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે સમારીને ઉપર કાપ મુકવા નહી પણ પેટાંની સામી બોરદુપરથી ઉભું ચીરવા માડી હેઠે પુછડી સુધી બે ફાડચાંમાં સુકા છમણાની કાની ચીરવું અને ભીંગનું ડોકું કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી તેને પણ એજ રીતે ચીરવો અને એને માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ધોઇ નીમક લગાડીને તેટલોજ વખત રાખવી. તેટલાં આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી આમલી નાખીને બનાવવા છાપેલોછે તે મસાલો જેટલી માછલી હોય તેમાં પુરતો લગડાય તેટલો બનાવીને નીમકમાં રાખ્યાને બરાબર વખત થાય ત્યારે માછલીના ચીરેલા ભાગની ઉપર ઘણો પુરતો લગાડીને બેઉ ફાડચાંને પાછાં સાથે જોડી માહેલો મસાલો બાહેર નીકળે નહી તેમજ ફાડચાં પાછાં છુટાં પડે નહી માટે દોરો વીટાળીને આખી માછલી બાંધી લેવી. પછી માછલી તળેલી તાજી સાદીમાં લખ્યા પ્રમાણે મોટી લોઢી યા પેણામાં તળવી. એ માછલીને બેવડી વાળીને દોરો બાંધવાને બદલે કેળનાં પાદડાંને ધોઇ લુછી કોરડું કરી માછલીની ઉપર એકવડું આવે તેટલુંજ પાદડું લઇ તેમાં વીટાળીને પછી દોરો વીટાળીને તળેલી માછલીનો ટેસ્ટ જુદોજ થાયછે. ઉપલી રીતે માછલીને ચીરવાને બદલે ગમેતો આખીજ રાખી આગ્મે ચોપડીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠીછે તેમાં માછલીની ઉપર ચોપડવાનો પેહલો છાપેલોછે તે બનાવી આખી માછલીની ઉપર છરીવડે સફાઇથી પુરતો ચોપડીને પછી મસાલો ડાજે નહી માટે ધીમી આંચે બરાબર તળવી. ગમેતો એજ ગામઠી મસાલામાં બીજો મસાલો દહી સાથનો છાપેલોછે તે બનાવીને માછલીનાં બેઉ પડ ઉપર તેમાં લખેલી રીતે લગાડીને તેમાંજ

લખ્યા મુજબ તળવી. મસાલો માછલી તળવાનો વેલાતી આએ ચોપડીમાંછે તે પ્રમાણે બનાવીને તેમાં લખેલી રીતે લગાડીને તેમ પણ આખી માછલીને તળવી. ગમેતો એ બધા મસાલામાંનો કોઇપણ મસાલો માછલીની કટકીઓને પણ લગાડીને તળવી. ગામડેનાં લોક માછલીની કટકીઓને મસાલો લગાડીને તળેછે તે રીતે તળવી હોયતો ધાંણાજીરાંનો મસાલો લઇ તે હોય તે કરતાં અડધી મરચાંની ભુકીને તેમાં ભેળીને પછી જરા સરકો અથવા થંડું પાણી ભેળીને લગાડી શકાય તેટલો ઢીળો મસાલો કરીને તેમાં માછલીની નીમક લગાડેલી કટકીઓને સારીકાંની સંડોવીને પછી ઘી યા મીઠાં તેલમાં જરા કકરી જેવી તળવી અથવા છોલેલી લસણની કળી ૫, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, મોટાં સુકાં મરચાં ૨, દલેલી હળદ તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ૧ ચમચી લઇ તેને જરા જલદ સરકા અથવા પાણીમાં પીસીને પછી મસાલો ચોપડાય તેટલો કરવા બીજું જરા પાણી યા સરકો ભેળીને માછલીની કટકીઓને ઉપર મુજબ એ મસાલામાં સંડોવીને તળવી. પણ સંડોવતાં માછલીના કોઇપણ ભાગપર મસાલો લાગયો નહી હોયતો ત્યાં હાથવડે બરાબર ચોપડવો. આખી માછલીને પણ એ બેઉમાંનો ગમે તે એક મસાલો હાથવડે ચોપડીને તળવી.

માછલી તળેલી તાજી મસાલાની ૨ જી.

ઘણો મોટો છમણો ખાવામાં કુચા જેવો લાગશે અને એમાં તે બરાબર ચરશે પણ નહી માટે એક સાધારણ મોટો કુમળો તાજો છમણો લેવો અને ઉપર માછલી તળેલી તાજી સાદીમાં લખ્યા મુજબ સમારી આખો રાખીને તેમજ ધોયા પછી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવો. તેટલા અરસામાં બે ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લઇ તેને ધોઇ કોરડાં કરવાં અને લસણની મોટી બાર કળીને છોલવી અને ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી જીરૂં, મોટાં સુકાં મરચાં બે, ચીચોરા કાઢેલી આમલી બે તોળા તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક લેવું અને એ બધા સામાનને બે નાના ચમચા જલદ સરકા સાથે સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસવું અને માછલીને નીમક લગાડવાને અડધો કલાક થાયને બધું પાણી તથા નીમક કાઢી નાખીને પછી પેટાંમાં જરા મસાલો ભરીને અડધા મસાલાને છમણાનાં એક પડની ઉપર સફાઇથી બધે એકસરખો છરીવડે ચોપડીને પછી માટી લોઢીને થુલે પુરતા ઇંગાર ઉપર મેલી

તેમાં પાંચ તેાળા જેટલું ઘી નાખવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડેા નીકળેને મસાલેા લગાડેલું પડ તળાય તેમ વચમાં મુકી ઉપરનાં પડ ઉપર બાકીનેા મસાલેા ચેાપડીને પછી તેપર સાફ ઠીકરૂં ઢાંકવું. થેાડેા વખત થાયને ઠીકરૂં ઉઘાડીને તપાસવું અને માછલીનું ઉપરનું પડ જરા ચરેલું લાગે ત્યારે લેાઢીને ઉતારી જરાવાર ઉઘાડી રાખ્યા પછી માછલી ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે મસાલા સાથેજ ઉપાડીને ફેરવવી, જેમ કરતાં મસાલેા લેાઢીને વળગેલેા લાગેતેા તે કાઢી લઇને પછી પડ ફેરવી નાખી તે ચરેલાં પડની ઉપર કાઢેલેા મસાલેા પાછેા સરખેા લગાડીને પછી લેાઢીને પાછી ચુલે મુકી ઠીકરૂં ઢાંકવું અને બરાબર ચરેને ઉતારી મસાલા તથા ઘી સાથેજ કાઢવેા, પણ મસાલેા કકરેા થવા દેવેા નહી. જો તુર્ત ખાવી નહી હેાયતેા માછલી થંડી થાયને ઢાંકવી અને ખાતી વેળા પાછી ગરમ કરવી. એ માછલી ઘણી સારી લાગેછે. મેાટી બે બેાઇને પણ એજ રીતે સમારી કાપ મુકી મસાલેા લગાડીને તળવી.

માછલા તળેલી સુકી સાદી.

કેાઇપણ જાતની સુકી માછલીને તળવા માટે કટકા કાપી પંદર વીસ મીનીટ થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ઉપર ભીંગડાં હેાય તે કાઢી નાખી સેાજી ધેાઇ નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢી કેારડી કરી તેની ઉપર જરા દલેલી હળદ ચેાપડવી અને લેાઢીપર જરા ઘી અથવા સેાજું મીઠું તેલ કકડાવીને તેમાં તળવી.

માછલી તળેલી સુકી મસાલાની.

મસાલાની સુકી માછલી તળવી હેાયતેા ઉપર મુજબ સુકી માછલીને પાણીમાં ભીનવીને બાફવી અને કટલેસ સુકા બુમલાના આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલાછે તેમાં લખ્યા મુજબનેા પણ માછલીને પુરતેા લાગે તેટલેા મસાલેા બનાવીને તે લગાડયા પછી ઘી અથવા તેલમાં તળવી. એ માછલી તેમેરીંડ ફીશના જેવી મજાહની લાગેછે.

માછલી નાળીયેરનાં દુધમાં રાંધેલી.

કેાઇપણ સારી જાતની તાજી માછલીની કટકી; સમારીને કેાટળાં કાઢેલી કેાળમી અથવા બાફેલી સાંધના કકડા જે તે એક ચીજ રતલ ०ાા, બમણેલું નાળીયેર ०ાા, કાંદા શેર ०ા, ઘી નવટાંક, મસાલેા ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ચેાખાનેા આટેા ખપ મુજબ.

માછલી યા કોળમી હોયતો તેને સમારીને આટો લગાડી ઘસ્ડીને ધોયા પછી બરાબર નીમક લગાડી પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખ્વી. પણ સાંધ હોયતો તેના છરાવડે પુછડાં ભાંજી કાઢી જરા નીમક સાથે બાફવા મુકવી, બરાબર બફાશે ત્યારે એનાં કોટળાંનો રંગ લાલ થશે પછી કાઢી કોટળાં ભાંજી માસ કાઢીને તેના કકડા કાપવા. નાળીયેરમાં ગરમ પાણી નાખી ચોળીને માછલી હોયતો પોણો પાશેર અને કોળમી અથવા સાંધ હોયતો એક પાશેર દુધ કાઢવું. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માહે માછલી, કોળમી યા સાંધને પાંથરીને મુકી મસાલો ભભરાવી દુધ રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું અન બરાબર ચરીને જરા રસ સાથનું રેડને ઉતારવું.

માછલીનો, ગોસ્તનો અથવા મરઘીનો રસ.

તાજા છમણા યા રામસની કટકી અથવા બોઈ એ ત્રણમાંનું જે હોય તે રતલ ૧।।, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ০।।।, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૫, મોટું નાળીયેર ૧, લીલાં મરચાં તોળો ૧।।, લસણ તોળો ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ માછલીને સમારી કટકીઓ કાપી બરાબર નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ આટો લગાડીને સોજી ધોવી. તે આગમચ આમલીને એક પાશેર પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરૂં કાઢી લઇ ઝુછો ફેંકી દેવો. નાળીયેરને ખમણી તેના ત્રણ ભાગ કરી તેમાંના બે ભાગમાં પોણો શેર ગરમ પાણીમાંથી થોડું થોડું નાખી પીસીને બધું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું અને લસણને છોલી બાકીના એક ભાગ સાથે કોથમીર મરચાં તથા લસણને એકદમ ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસ્વું. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી ઘણાજ બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી કકડાવીને તેમાં નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી કકરો બદામી રંગનો તળી ઉતારીને ઘીમાંથી કાઢી લઇ થંડો પડેને પાના ઉપર હલકે હાથે ઘણોજ બારીક પીસવો. પછી તપેલીને પાછી ચુલે મુકી તેમાનાં ઘીમાં બધો પાસેલો સામાન તથા હળદ ભેળી તેનો સોહડમ નીકળે ત્યાં સુધી તળીને પછી

માહે પીસેલો કાંદો તથા સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી નાળીયેરનું દુધ રેડી માહે માછલી નાખી ચમચે બધું મેળવી ઢાંકીને ચુપ રાખવું અને માછલી ચરવા આવેને આમલીનું ડોહરૂં રેડી એક જોશ આવેને ઇંગારે રાખી ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. એવી વગરની ખારી રાંધેલી મરઘી અથવા ગોસ્તનો પણ ઉપર મુજબ સામાન લઇને રસ બનાવવો.

માછલીનો સુપ.

તાજી રામસ યા છમણાની કટકી અથવા બોઇ એ ત્રણમાંનું જે હોય તે રતલ ૧, કાંદા તોળા ૫, સોજીું માખણ તોળા ૨॥, સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ તથા ચોખાનો આટો દરેક તોળા ૨, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧—૨, નીમક તથા ચોખાનો આટો બપ મુજબ.

માછલીને માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કટકીઓ કાપીને ધોયા પછી નીમક લગાડી પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખવી. કોથમીરનાં પાદડાં કાઢી એ તથા મરચાંને ધોઇને ઘણુંજ બારીક કાપવું. કાંદાને છોલીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. ત્યારબાદ પોણો શેર થંડું પાણી લઇ તેમાંથી આટામાં જરા નાખી બરાબર મેળવીને પાંઉનું ક્રીમ ભેળીને પછી બધો સામાન તથા બાકી રહેલું બધું પાણી રેડી તપેલીમાં નાખીને માહે માછલી મુકી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને માછલી ચરેને ઉતારવું. એ સુપ ટોસ્ટ પાંઉ સાથે ખાવો. ગમેતો ટેસ્ટ માટે જરા લીંબુ નીચવવું.

માછલી બાફેલા પાંચ રીતથી.

એક જોડી મોટા છમણા અથવા ત્રણ મોટી બોઇને માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી બેઉ પડ વચમાં અકેક આડો છાલકો કાપ મુકી પુરતું નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવી. ત્યારબાદ એક કલઇભરેલા મોટા પાટીયામાં છમણા હોયતો ત્રણ પાશેર અને બોઇ હોયતો દોઢ પાશેર થંડું પાણી રેડી તેમાં નાના ચાર ચમચા સરકો અથવા લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા તથા નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખીને તેમાં માછલીને અકેકની પાશે પાશે

મુકી ચુલે ધીમે બળતે તપેલું ઉઘાડું રાખવું અને મેલ આવેતો આંધરાંની ચમચે કાઢી અંદર કકરા પડી હેઠેનું પડ ચરવા આવેને માછલી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી મોટી ચમચે ફેરવવી. પણ માછલી ચુલે મુકવાની આગમચ બે તોળા આદુને છોલી તેનો ઘણોજ બારીક રેસો કાપી તે, ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી, આખાં મરીના દાંણા ત્રીસ તથા કોથમીર ઝુડી ચારનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ચાર લઇ એ છેલ્લાં બેઉને ધોઇને બારીક કાપી એ સઘળો સામાન ભેળીને માછલીનું પડ ફેરવ્યા પછી ઉપર ભભરાવવું અને ચરેને તુર્તજ આંધરાંની મોટી ચમચથી માછલીને પાણીમાંથી કાઢી લઇ વેલાતી સૉસ યા લીંબુના રસ સાથે ગરમ ગરમ ખાવી.

બીજી રીતે માછલી બાફવી હોયતો ઉપર પ્રમાણેની માછલીને તેજ રીતે સમારી ધોઇને તૈયાર કરવી અને છમણા હોયતો પોણા બે પાશેર પાણી અને બોઇ હોયતો દોઢ પાશેર પાણીને તપેલીમાં રેડી બે તોળા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી એક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ઘીમાં તળી દલેલાં મરી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી એકેક ચમચી તથા દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી અડધી ચમચીને તપેલાંમાંનાં પાણીમાં ભેળી માહે માછલા પાશે પાશે મેલીને ચુલે મુકી ઉપર મુજબ બાફીને રસની સાથેજ કાઢી વેલાતી સૉસ યા લીંબુના રસ સાથે ગરમ ગરમ ખાવી. એમાંથી મેલ કાઢવો નહી.

ત્રીજી રીતે માછલી બાફવી હોયતો ઝીણા સફેદ ચાર કાંદાને છોલી હેઠેનો મુળીયાં તરફનો ભાગ જરા કાપીને પછી તેજ તરફથી આદી પતળી ગોળ કાતરીઓ કાપવી અને લસણની છ મોટી કળીને છોલી તેની પણ એમજ ગોળ ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપી મોટાં સુકાં ચાર મરચાંને ધોઇને તે, કાચું ઘી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક સઘળું સાથે ભેળીને તૈયાર કરી રાખવું અને ઉપર બીજી રીતે માછલી બાફવા લખેલુંછે તે પ્રમાણે તેટલુંજ પાણી તપેલાંમાં રેડી તેમાં એ બધો સામાન નાખીને પછી તેમાં ધોયલી માછલી મેલી તેજ રીતે બાફીને રસની સાથેજ કાઢવી અને માછલી બાફવાની આગમચ મોટાં ત્રણ લીલાં મરચાં તથા ત્રણ ઝુડી કોથમારનાં પાદડાંને ધોઇ કોરડાં કરી બેઉ ઘણું બારીક કાપવું અને ઝીણાં પાંચ

ટામેટાંને ધોઈ લુછીને તેની પતળી ગોળ સ્લાઈસ કાપી એ ત્રણેને માછલી કાઢયા પછી તેની ઉપર પાંથરીને મુકી વેલાતી સૉસ તથા જલદ સરકો દરેક અકેક નાના ચમચાને સાથે ભેળી ઉપર તે રેડીને ગરમ ગરમ ખાવી.

ચોથી રીતે માછલી બાફવી હોયતો ઉપર મુજબની માછલીને સમારીને છમણાની જાદી કટકીઓ કાપવી અને મોટી બોઇ હોયતો તેના બબે કકડા કાપવા અને નાનીને આખીજ રાખી ઉપર મુજબ ધોઇને નીમક લગાડીને રાખ્વી. પછી દોઢ પાશેર કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપવો, લસણની મોટી છ કળીને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો, ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જીરાંને જરા ખોખરૂં કરવું, કોથમીર ત્રણ ઝુડીનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઇ બેઉને બારીક કાપવું અને ઉપર બીજી રીતે માછલી બાફવા લખેલું છે તેટલાં પાણીમાં એ બધો સામાન તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો કઠણ ઘી તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને માહે એક જોશ આવેને જલદ સરકો નાના બે ચમચા રેડીને પછી અંદર માછલીને પાશે પાશે મુકી ઉંઘાડું રાખ્વું અને હેઠેનું પડ ચરવા આવેને ફેરવીને જરાવારે પાકાં નાનાં આઠ ટામેટાંને ધોઇને તે પાંથરીને માછલીપર મેલી તૈયાર થાયને એવી સાથેજ કાઢવી.

મોટી એક બોઇ અથવા એક છમણો બાફવો હોયતો પેહલી રીતે બાફવા માટે તેમાં લખ્યા કરતાં એક પાશેર પાણી ઓછું લેવું અને બીજી, ત્રીજી તથા ચોથી રીતે એમ થોડી માછલી બાફવા સારૂં તેમાં લખ્યા કરતાં અડધો પાશેર પાણી ઓછું લેવું પણ બીજો બધો સામાન તો તેમાં લખ્યા કરતાં છમણામાં અડધો અને બોઈમાંનો અડધા કરતાં પણ સેજ ઓછો લઇને તેજ રીતે બાફવી. ઉપલી કોઇપણ રીતે બાફવી વેળા માછલીનું ચામડું તપેલીમાં હેઠે વળગે નહી માટે અવારનવાર તપેલીને ઉચકીને હલાવવી, તેથી માહે માછલી પણ હીલીને અળગી થઇ વળગશે નહી.

પાણીમાં બાફવાને બદલે વરાળથી માછલી બાફવી હોયતો એક ઉંડી તપેલી લઇ તેની ઉપર બેસ્તી આવે તેટલી એક કલઇભરેલી ત્રાંબાની ચાળણી લેવી અને ચાળણીને લાગે નહી તેટલું પાણી તપેલાંમાં કકડાવીને

પછી ઉપર મુજબ ધોઇને સોજી ફાંપેલી આખી માછલીને તેમાં મુકીને તે તપેલીની ઉપર મેલી ચાળણીપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકી હેઠેનું પડ બફાયને માછલીને ફેરવવી અને તૈયાર થાયને કાઢીને વેલાતી સૉસ અથવા લીંબુના રસ સાથે ગરમ ગરમ ખાવી. ગમેતો થોડી બારીક કાપેલી કોથમીર, મરચાં તથાં થોડી ટામેટાંની સ્લાઇસિ પણ કાઢયા પછી ઉપર નાખવું. વરાળથી ઘણી માછલી બાફવી હોયતો તપેલું મોટું લેવું અને અકેકની જોડમાં માછલી મુકાય તેટલી મોટી ચાળણી યા મોટું બોયું લેવું.

માછલી બોલમાં બાફેલી અથવા ભુંજેલી.

કોઇપણ સારી જાતની તાજી માછલીને સમારી તે અથવા સાંધ યા કોળમી હોયતો તેને નીમક નાખી બાફીને કોટળાં કાઢયાબાદ એ જેખી હોય તેને તોળીને તે એક ચીજ તથા કાંદા દરેક શેર ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૬ થી ૮, કોથમીર ઝુડી ૮ નાં પાદડાં, તાજાં ઇડાં ૩, વેલાતી સૉસ અથવા કોઇપણ જાતની કેરીની યા ટામેટાંની ચટણી તથા ઘી ખપ મુજબ.

માછલીને સમારી આટો લગાડી સોજી ધોઇ નીમક નાખીને બાફવી અને કોળમી અથવા સાંધને બાફીને છોલવી અને એ જે એક ચીજ હોય તે એક શેર લઇ તેને ઘણું બારીક કાપવું. કાંદાને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીર મરચાંને ધોઇને ઘણું બારીક કાપવું. પછી ઇડાંને ભાંજી દોહવી તેમાં બધો સામાન ભેળી ટેસ્ટ મુજબ સૉસ અથવા ચટણી મેળવી એક બોલને પુરતું ઘી લગાડી તેમાં ભરી ઉપર ધોતું સફેદ કપડું બાંધીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ દોઢથી બે કલાક સુધી બાફીને બોલમાંથી ઉલટાવીને આખું જ કાઢવું. એને ભુંજવું હોયતો બધા સામાન સાથે સૉસ યા વેલાતી ચટણી ભેળવી નહી પણ એક દીશમાં મેળવણીને ભરીને તેની ઉપર ચટણીનું પતળું પડ પાંથરીને પછી ભુંજવું.

માછલી ભુંજેલી.

માછલી તળેલી તાજી સાદી આએ ચોપડીમાં છાપેલીછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે માછલીને સમારી આખી રાખી કાપ મુકી ચોખાનો આટો લગાડી ઘસ્ડીને સોજી ધોઇને પછી નીમક લગાડીને રાખવી અથવા

માછલી તળેલી તાજી મસાલાની પેહલીમાં લખ્યા મુજબની કોઇપણ માછલીને તેમજ ચીરી ધોઇ નીમક લગાડીને રાખવી. તેટલાં આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી છાપેલોછે તેમાં માછલીની અંદર ભરવા માટે આમલી સાથનો મસાલો લખેલોછે તે ખપજોગો પુરતો બનાવવો અને માછલી ચીરીયા વગરની હોયતો તેનાં પેટાં તથા કાપમાં ભરવો અને ચીરેલી હોયતો તેની અંદર બધો પુરતો મસાલો લગાડી વાળીને તેનાં બેઉ ફાડચાં મેળવી છુટાં નહી પડે માટે દોરાથી બાંધી લઇ સોજી ગયેલને ધી લગાડી ગામઠી કોલસાના ઇંગાર ઉપર મેલીને તેની ઉપર માછલીને મુકી વારંવાર ફેરવવી નહી પણ એક પડ ભુંજાય પછી ફેરવીને બીજું પડ ભુંજવું અથવા કેળનાં પાદડાંને ધોઇ નુછી કોરડું કરી તેની ઉપર ધી લગાડીને તેમાં માછલીને વીટાળી દોરાથી બાંધી લઇને પછી ભુંજવી. એકેકપર બરાબર ચપટ બેસ્તી આવે તેવી બે કલઇભરેલી થાળી લેવી અને તે એકમાં માછલીને મુકી ઉપર બીજી ઢાંકીને ચુલે મુકી હેઠે પુરતા તેમજ ઉપર ઘટે તેમ ઇંગાર રાખીને પણ માછલી ભુંજી શકાયછે. મસાલા વગરની માછલી પસંદ હોયતો ધોયા પછી અમથું જરા નીમક લગાડીનેજ ભુંજવી. ભુંજેલી કોઇપણ માછલી લીંબુ નીચવીને ખાવી. ઉપલીજ રીતે મસાલો લગાડીને માછલીની કટકીઓને પણ ભુંજવી.

માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત.

કોઇપણ જાતની તાજી માછલીને ધાતુનાં વાસણમાં સમારતાં લપસી જાયછે માટે પાટીયાંની ઉપર મુકીને ભીંગડાં હોયતો તેની પુછડી પકડી તેજ તરફથી છેક ડોકાં સુધી છરીને ધસી ધસીને બધાં ભીંગડાં કાઢી નાખ્યા બાદ પાંખ પુછડાં કાપી નાખવાં અને ડોકાંની હેઠેથી પેટાંમાં કીનારીપરથી દોઢેક ઇંચ જેટલો લાંબો કાપ મુકીને તેની અંદરથી કલેજી આતરડાં બધું કાઢી નાખવું અને છમણા, ભીંગ, રામસ એવી એવી માછલીમાં ધરભ હોયતો પેટું વધારે ઉજું ચીરીને માહેથી તે પણ કાઢી લેવી. પણ માગન માછલી અથવા બોઇનીતો અંદરજ ધરભ રહેવા દેવી અને ડોકાંની અંદર દાંતા જેવો લાલ ભાગ જેને ચુંઇ કહેછે તેને ડોકાંની બેઉ તરફથી બરાબર કાઢી નાખવી. કેમકે તેનો જરાખી કટકો અંદર રહી ગયો હોયનો તેનેથી માછલી કોહી જાયછે. તે પછી માછલી આખી

રાખવી હોયતો છમણા, માગન, બોઇ એવી માછલીનાં બેઉ પડની ઉપર સરખે અંતરે મોટી માછલીને દોઢેક ઇંચ જેટલા આડકતરા છાલકા બબે કાપ મુકવા અને નાની માછલીની ઉપર એમજ એકેક કાપ મુકવો. તે પછી ચોખાનો આટો લગાડી સારીકાની ઘસ્ડીને માછલીનો વીસરાત નીકળે તેમ ધોયા પછી પુરતું નીમક લગાડીને માછલી મોટી નાની જેવી હોય તે પ્રમાણે વીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખ્યા પછી ઉપર નીમક વળગેલું હોય તે બધું હાથ ફેરવીને કાઢી નાખ્યા બાદ જે વાંનીમાં જેમ પકાવવા લખેલું હોય તેમ એ માછલીનો ઉપ્યોગ કરવો. માછલીની કટકી કરવી હોયતો ઉપર મુજબ સમારીને ચુંઇ કાઢી નાખ્વી પણ તેનું પેટું ચીરવું નહી, તેમજ ઉપર કાપ પણ મુકવા નહી પણ જેમ લખેલું હોય તેમ એ આખી માછલીની કટકીઓ કાપી ડોકાં આગલથી પેટાંમાંનું બધું કાઢી નાખી ઉપર મુજબ ધોઇને નીમક લગાડવું. કોઇ લોક માછલીને પેહલે નીમક લગાડીને ઉપર લખ્યા જેટલો વખત રાખ્યા પછી તેમજ આટો લગાડીને ધોયછે. ભીંગડાં વગરની માછલી જેવા કે તાજા બુમલા તથા લેવટા તેમજ એવું કાંઇબી બીજું હોય તેની ઉપર છરી ફેરવીને પેહલે સોજું કરવું અને બુમલાનાં ડોકાં કાપીને કાઢી નાખ્વાં અને પાંખ પુછડાં પી પેટું ચીરી માહેથી બધું કાઢી નાખ્વુ પણ ઘરભ હોયતો તે અંદરજ રેહવા દેવી, તેમજ લેવટા ઘણાખરા જીવતાજ હોયછે માટે તેને તપેલીમાં થોડાં નીમક સાથે નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી તપેલી હલાવીને નીમકમાં ભેળવા, તેથી થોડા વખતમાં મરી જશે પછી કાઢવા. પણ એ ઘણા ચીકણા હોયછે તેથી સમારતાં લપસી જાયછે માટે ચમટીમાં રાખ લઇને પછી પકડીને સમારી જરા પેટું ચીરી અંદર કાદવ હોયછે તેજ કાઢી નાખીને માછલીનાજ માફક આટો લગાડીને ધોવા. પણ એને તેમજ બુમલાને થોડુંજ નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી જેમ લખેલું હોય તે પ્રમાણે પકાવવા કેરોસીન તેલના ચુલા કરતાં બળતાં લાકડાંના ચુલા ઉપરજ માછલી મજાહની સરખી અને બધેથી એકસરખી તળાયછે.

માન બનાવવાની રીત.

ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો બારીક દલીને ચાળેલો આટો તથા ઘરનો દલેલો ઘઉંનો ઝીણો સોજી સફેદ રવો દરેક રતલ ૩, સોજું સફેદ રવાદાર કઠણ પણ ઓછા ચીકાસવાળું માનનું ઘી આવેછે તે શેર ૪, સાટા માટે એવોજ બીજો ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

રવાને ચાળી ઘીમાંથી તેમાં નવટાંક મેળવી બનતાં સુધી ઘણા સેાજા ગેાલાબથી અને ગેાલાબ નહી હેાયતેા પછી થેાડાં થંડાં પાણીમાં ગેાલાબનેા વાસ આવે તેટલું થેાડાં ટીપાં ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને તે લેવુ અને તેમ પણ બને નહીતેા અમથાં થંડાં પાણીથી કઠણ નહી તેમજ પેાચેા પણ નહી તેવા બાંધી ખુબતરેહ ગુંદીને ઉપર ધેાતું સફેદ કપડું ઢાંકી દેાઢ બે કલાક રાખવેા અને તદનજ આખી ઍનેમલની મેાટી થાળી અથવા કેાડીનાં મેાટાં સપાટ દીશમાં બધું ઘી નાખી હથેલીથી ખુબ મથીને બધા દાંણા ભાંજીને નરમ સફેદ માખણ જેવું કરવું અને તેમાંથી દેાઢ બે પાશેર જેટલું ઘી જુદું કાઢી લઇને પછી બધાં ઘીમાં પેલા સવા ત્રણ રતલ ચેાખાના આટાને જરા જરા કરી બધેા માહે મેળવીને મસળીયા વગર એમજ ગેાળેા કરવેા. જેમ કરતાં ઘી ઘટી આટેા વવરેા જેવેા રહીને ગેાળેા થાય નહીતેા પેલાં જુદાં રાખેલાં ઘીમાંથી ખપતું ખપતું થેાડું યા ઘટેતેા બધું નાખીને કઠણ ગેાળેા કરી એ ડુબે તેટલાં થંડાં પાણીમાં મુકી રાખવેા. ઘીમાંથી એમ જુદું કાઢી રાખવાનું કારણ એકે કેાઇ વખત માનનાં ઘીનાં જેવુજ સફેદ રવાદાર પણ વધારે ચીકાસવાળું ઘી હેાયછે અને તે બધાંજ ઘીમાં આટેા ભેળીયેા હેાયતેા પછી તેથી આટેા ઘણેા પેાચેા જેવેા થઇ જાયછે અને તેનું માન બનાવ્યાથી તે પણ પેાચું થયાના સબબે તેના સરખા ગેાળા થતા નથી માટે એ રીતે બનાવ્યાથી માન બરાબર થઇ શકેછે. પછી રવેા બાંધીયાને દેાઢ બે કલાક થાયને તેની સપાટીની ઉપર પેાપડી બંધાયછે માટે તેને પાછેા બરાબર મસળી સરખેા ગેાળેા કરવેા અને મેાટા સાફ ખુનગાને ઉલટેા મુકી તેની ઉપર યા પાટીયાંની ઉપર સાટેા છાંટી તેપર મેલી વેળણથી મેાટેા રેાટલેા વણવેા. તે પછી ઘીમાં બાંધેલા ચેાખાના આટાને પાણીમાંથી કાઢી માહે પાણી રેહવા દેવું નહી અને તેના બે ભાગ કરી એકને એ વણેલા રવાની ઉપર બધે સરખેા ચેાપડીને બેારડુની ફરતી કીનારી ખાલી રાખી તેને ઉપર વાળી લઇ માનને રવામાં બંધ કરી પાછું વણીને તેની ઉપર બાકીનું માન સરખું ચેાપડીને પછી તેનેા સરખેા ગેાળ લાંબેા વીટેા વીટાળવેા અને ઘારી, પેાળી, સમેાસા, ખાજાં, સાંગર અથવા બીજાું જેમાંબી માન વાપરવા લખેલું હેાય તેને માટે જેટલા નાના મેાટા ગેાળા જોઇતા હેાય તે પ્રમાણે એ માનના વીટાને જરા ખેંચી લાંબેા કરીને પછી તેના જરા લાંબા જેવા કટકા કાપી બેઉ કાપેલા છેડા હેઠે ઉપર રેહે

તેમ પકડીને વળ દઇને બધાં પડ છુટાં નહી પણ એકેકને વળગેલાં રેહ માટે કાપેલા બેઉ છેડાને હથેલીથી અંદર સરખા દાબીને સફાઇદાર કઠણુ ગેાળો કીધા બાદ એનેા જેમ ઉપયેાગ કરવા લખેલું હેાય તે મુજબ વાપરવું. ઉપર મુજબ રવેા વણી તેની ઉપર ઘીમાં બાંધેલા ચેાખાનેા આટેા ચેાપડીને વીટેા કરેછે તેમ તૈયાર કીધેલાંને માન કહેછે. માંન બનાવવા માટે બનતાં સુધી ધેાયલા ચેાખાનેા આટેા તથા ઘરના દલેલા ઘઉંનેા બારીક રવેા લેવા, પણ તેમ નહી બનેતેા પછી મીલનેા પહેલાં નંબરનેા સેાજ્ઞે તાજ્ઞે ચેાખાનેા આટેા તથા ભેળ વગરનેા સેાજ્ઞે સફેદ ચીકાસદાર મીલનેા ઘણેા બારીક પહેલાં નંબરનેા રવેા પણ ચાલશે. ભુંજેલી યા તળેલી માનની કેાઇ પણ ચીજ માટે હમેશ સાધારણુ માન ઉપર મુજબજ બનાવેછે પણ બીજી રીતે માન બનાવવું હેાયતેા ઉપર સાધારણુ માન સારૂં લખ્યુંછે તેટલેાજ રવેા, ચેાખાનેા આટેા તથા ઘી લઇને તેને ઉપલીજ રીતે બાંધ્યા પછી રવાના ચાર અને ચેાખાનાં માનનાં ત્રણુ ભાગ બધા એકસરખા કરી રવાની અડધી ઇંચ જાદી બધી સરખી ગેાળ રેાટલીએા વણી તેમાંની ત્રણુની ઉપર માનના આટાના ત્રણુ ભાગને સરખેા ચેાપડી એકેકપર મેલી ઢગળેા કરી છેલ્લે રવાની ચેાથી રેાટલીને ઉપર મુકી સાટેા છાંટી તેનેા મેાટેા રેાટલેા વણી ઉપર પ્રમાણે તેનેા વીટેા વીઢાળી એજ મુજબ ગેાળા કાપીને વળ દઇને વાપરવું. એ બેઉ રીતે બનાવેલાં માનની ચીજને તળવી હેાયતેા માનનાં સફેદ ઘીમાં તળીયાથીજ સફેદ થશે બીજાં ઘીમાં તેવુ થશે નહી. બે ભાગ આટેા અને એક ભાગ રવાનું પણ માન બને છે પણ તે માનની બનાવેલી ચીજને તળીયાથી માન વેરાઇ જાયછે માટે તેવું માન ભુંજેલી પેાળી અથવા બીજી કેાઇ પણ માનની ભુંજેલી ચીજ માટે ગમેતેા હેઠે લખ્યા મુજબ બનાવવું.

ભીના ચેાખાનેા આટેા રતલ ૪, સેાજીું સફેદ રવાદાર માનનું કઠણું ઘી શેર પા, ઝીણેા રવેા રતલ ૨, સાટા માટે એવેાજ ચેાખાનેા આટેા ખપ મુજબ.

રવાને ચાળીને તેમાં બે તેાળા ઘી ભેળી ઉપર સાધારણુ માનમાં લખ્યા મુજબ ગેાલાબથી યા પાણીથી બાંધીને તેટલેાજ વખત રાખ્વેા અને ચેાખાના આટાને પણ ઉપર પ્રમાણેજ ઘીને મથી તેમાંથી રેાઢેક પાશેર જેટલું જુદું કાઢી લીધા પછી તેજ રીતે બાંધીને પછી સાધારણુ માનની

માફકજ એ રવા તથા આટાનું માન બનાવી તેમજ વીટાના ગોળા કાપી વળ દઇને વાપરવા. પણ એમાં ચોખ્ખાનો આટો વધારે હોવાથી ભુંજવા માટે પણ એની પોળી યા કાંઇબી બીજું ઘણી સંભાળથી બનાવવું. ખારૂં માન પસંદ હોયતો ઉપર લખેલી ત્રણુડે રીતનાં માનના રવામાં એક રતલ રવામાં અડધા તોળાને હીસાબે વાટેલું નીમક નાખીને પછી બાંધવો.

માચ વ્હાલાં.

મોટી ફરબે પણ કુમળી મરઘી ૧, કાંદા શેર ૨, સોજીું દુધ શેર ૧॥, બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં; ચારોળી તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦।, તાજાં ઇડાં ૬, એળચી તોળો ૧, જાયફળ ૧, ઘી તથા ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી સોજી કરી કકડા કાપી સાફ ધોઇને ખારી રાંધવી અથવા બાફવી અને બધાં હાડકાં કાઢી નાખીને માસનો ઝીણો રેસો ટુપવો. બદામ તથા પસ્તાંને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. ચારોળીને છોલી ધોઇને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરીને ધોવી અને એ બધાંને ઘી કકડાવી તેમાં જુદું જુદું તળી કાઢવું. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં બદામી રંગનો કકરો તળી કાઢવો. દુધને બાળીને ઘાડો દુધપાક કરી એળચી જાયફળને છુંદીને એમાં ભેળવું. ત્યારબાદ એ બધો સામાન સમાય તેટલી એક કલઇભરેલી લંગડીમાં હેઠે પેહલું મરઘીના રેસાનું એક પડ મુકી તેની ઉપર તળેલો કાંદો પાંથરીને પછી બધો મેવો ભેળીને તેનું એક પડ મુકી ઉપરથી દુધપાક રેડીને પછી છેલ્લે ઇડાંને દોહવાં નહી પણ છુટાં છુટાં ભાંજીને આખાંજ ઉપરથી રેડી લંગડીની ઉપર બેસ્તું આવે તેવું ઢાંકણુ લેવું અને થોડા ઘઉંના આટાને પાણીથી બાંધી લંગડીની કીનારીની ઉપર એક ઇંચ જેટલું રોલ કરી તે બપેથી એકસરખો ફરતો મુકીને પછી તેની ઉપર ઢાંકણુને ઉલટું મુકી દાબીને વળગાવીને બીડી લઇ પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આસરે અડધો કલાક ભુંજવું. દુધપાકને બદલે ગમેતો તાજી મલાઇ અથવા મોલો માવો પોણો શેર લેવો. લંગડીમાં અકેકપર બધાં જુદાં જુદાં પડ મુકવાને બદલે ગમેતો

બધો સામાન સાથે ભેળીને લંગડીમાં ભરી છેલ્લે ઉપર ઇડાં ભાંજીને ઉપર મુજબ ભુંજવું. ખાતી વખત ઉપર વેલાતી સૉસ રેડવો. મીઠાસ પસંદ હોયતો દુધપાક, મલાઇ અથવા માવામાં નવટાંક ખાંડ ભેળવી, પણ ત્યારે સૉસ નાખવો નહી

માયવ્હાલાં ૨ જાં.

ખારી અથવા રોસ્ત પકાવેલી મરઘીનો ઝીણો ટુપેલો રેસો તથા ઘી દરેક શેર ૦ા, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક ૧૫, તાજાં ઇડાં ૪, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, છુંદેલી એળચી જાયફળ બેઉ મળી તોળો ૦।, દુધ નાના ચમચા ૪.

બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપવી, ઇડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવીને પછી પેણામાં ઘીને બરાબર કકડાવીને તેની વચમાં એ મેળવણીને એક ઇંચ જાદી રેડી હેઠે ધીમી આંચ રાખવી અને એક પડ લાલ થાયને ભાગે નહી તેમ ચમચનો ટેકો આપીને પછી તવાથા વડે અળગું કરીને સંભાળથી ફેરવી બીજું પડ લાલ થાયને કાઢવું. મીઠાસ પસંદ નહી હોયતો ખાંડને બદલે સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખવું. એનો સ્વાદ પહેલાં માયવ્હાલાંના જેવોજ લાગેછે. એમાં મરઘીનોજ રેસો જોઇયે પણ તે નહીજ હોયતો પછી ગોસ્તનો રેસો પણ ચાલશે.

મારમેલેડ અનેનાસની.

ઘણાં મોટાં સોજાં સાખા વગરનાં અનેનાસની જાદી છાલ છોલવી, સેજબી કઠણ ભાગ રાખવો નહી. પછી તેની બધી આંખ કાપીને બરાબર કાઢી નાખીને પછી એ અનેનાસનાં વજન જેટલીજ ઘણી સોજી (ડબલ રીફાઇન્ડ) ખાંડ અથવા કૅસ્ટર શુગર લેવી અને એક ઉંડી કોડીની દીશમાં અનેનાસને સેજબી કીટાયલી નહી પણ તદનજ સોજી ખમણીથી ખમણી વચમાંનો જાદો કઠણ ડાંડો બધો કાઢી નાખવો અને ખમણેલાં અનેનાસમાં બીયાં હોય તે બધાં કાઢી નાખી માહે રસ હોય તે તથા અનેનાસની સાથે ખાંડને ભેળી સેજબી બોખડી નીકળેલાં નહી પણ તદનજ આખાં એનેમલના વાસણમાં અથવા તદનજ કલઇ ભરેલાં વાસણમાં ઇગારે મુકી ઉપર મેલ આવે તે બધો

રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચા વડે કાઢયા કરીને પછી ચમચાથી મેળવી સેજ ઘટ થઇ શીરાનો જરા ચાસ લાગે ત્યારે ઉતારવી, ઘટ કરવી નહી. પછી પોહોળાં મોઢાંની સીસીઓમાં ભરી માર્મલેડ ઉપર બેસ્તું આવે તેટલાં સફેદ બારીક કાગજને બેવડું કાપી સીસીની કીનારીપરથી દાબીને અંદર સરખું બેસાડી થંડી થાયને ઉપર બુચ મારી બંધ કરી લાખથી પૅક કરી થંડકમાં રાખવી. એ માર્મલેડ સારી લાગેછે.

માર્મલેડ ઇડાંની.

ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા રતલ ૦I, ઑરેંજ માર્મલેડ તથા બદામની બીજ દરેક તોળા ૫, છુંદેલી લોફશુગર તોળા ૨II, તાજાં ઇડાં ૫ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨, ગોલાબ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી જરા ગોલાબમાં ઘણી બારીક પીસવી. ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી બધો સામાન સાથે બરાબર ભેળી ઇંગારે ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી તદન થંડું થાયને કાઢી શોભા માટે ઉપર ફુલ ખોસ્વાં.

માર્મલેડ ઑરેંજ.

ઘણું મોટાં સોજાં બરાબર તૈયાર થયલાં ઑરેંજ તથા પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજું ઇડું ૧.

ઑરેંજની ઉપરથી છાલને ઘણીજ બારીક છોલીને તે કાઢી નાખીને પછી ચાર ચાર ચીર કાપી માહેથી રસ સાથે બધો ગર કોડીનાં વાસણમાં જુદો કાઢી લેવો અને જાદી છાલ રેહ તેને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર પાણીમાં અડધો તોળો નીમક પીગળાવીને તેમાં નાખી ચુલે બળતે ઉઘાડું મુકી ત્રણ જોશ આવેને પાણી કાઢી નાખી બીજું ગરમ પાણી રેડી છાલ નરમ થાય તેટલાં પાછું એક વાર એમજ પાણી બદલી નાખવું. ત્યારબાદ છાલની જાદાઇ જેટલી પોહળી અને એક ઇંચ લાંબી તેની બધી ઘણીજ બારીક ચીપ કાપવી અને પેલા રસ સાથના ગરમાંની પતળી ચાંમડી તથા બીયાં કાઢી નાખી રસ સાથનો નકી ગર રાખવો. પછી ઇડાંને ધોઇ સોજી તપેલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં કોટળાં સાથેજ

બચડીને મળવી બે શેર પાણી રેડી બળતે મુકી ત્રણ જોશ આવેને ઉતારી ઢાંકી રાખી ઉપર મેલની પોપડી આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢીને પછી ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં શીરો ગાળી તેમાં તૈયાર કીધેલી ઑરેંજની છાલ તથા રસ સાથનો ગર ભેળી ધગધગતે ઇંગારે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર રૂપાંનો યા લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને અંદરનો શીરો સેજ ઘટ જેવો હોયનેજ ઉતારવું, ઘણું ઘટ કીધાથી પછી માર્મેલેડ કઠણ થઇ જાયછે. એ માર્મેલેડ નીતરી અને વેલાતી જેવી થાયછે.

બીજી રીતે માર્મેલેડ બનાવવી હોયતો ઉપર લખેલાં વજનનાં એવાંજ ઑરેંજને એજ રીતે છોલી આખાં રાખવાં અને ઑરેંજ બરાબર ડુબે તેટલું પુરતું પાણી લઇ એક શેર પાણીમાં પોણા તોળાને હીસાબે નીમક પીગળાના એ પાણી સાથે ઑરેંજને એક બરણીમાં એક દાહડો ભીનવી રાખ્યા પછી બીજે દીને જુનું પાણી કાઢી નાખી એજ પ્રમાણે બીજું કરીને તેમાં પાછું ભીનવી રાખી ત્રીજે દીને કાઢી સોજાં ધોઇને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સોજું પાણી રેડી તેમાં ઑરેંજ નાખ્યા બે જોશ આપીને પછી અંદરનું પાણી કાઢી નાખી માહે બીજું કકડતું પાણી રેડી ધીમી આંચે રાખવુ અને ટાંચણીનુ માથું ઑરેંજમાં સેહલાઇથી ભોકાય તેટલાંજ નરમ થાયને પાણીમાંથી આંધરાંની મોટી ચમચે કાઢીને તેની ઘણીજ બારીક ચીપ કાપી અંદરની પતળી ચામડી, નેસ તથા બીયાં કાઢી નાખી ઉપર લખેલાં વજનની ખાંડ નાખી તેજ રીતે ઇંગારે મુકી પતળી જેવી માર્મેલેડ હોયને ઉતારવી, એને પણ ઘટ કરવી નહી. પહેલી માર્મેલેડ જેટલી એ નીતરી થતી નથી પણ એબી ટેસ્ટમાંતો વેલાતી જેવીજ લાગેછે.

માર્મેલેડ કેરીની.

મુરબ્બો કાચી કેરીનો સળીનો આગ્રે વીવીધ વાંનીમાં લખેલોછે તેજ હીસાબે કેરીની સળી સેવી. પણ એને ચુંનાનાં પાણીમાં ભીનવવી નહી, અમથાં થંડાં પાણીમાંજ ત્રણ કલાક ભીનવી રાખવી અને સળીનાં વજન જેટલીજ સોજી ખાંડનો શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ તદન પતળો શીરો કરી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં રેડી સળીને સોજી ધોઇને તેમાં નાખી ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકી શીરો અડધો બળેને

હંગારે રાખી માહે વારંવાર કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવ્યા કરવી, જેથી માહે સળી અટવઇ જશે. પછી જામની માફક માર્મેલેડ પણ ઢીળી હોયનેજ ઉતારવી, ઘણી ઘટ કરવી નહી. ઘણી લાલ માર્મેલેડ કરવી હોયતો એ સળીના મુરબ્બામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખવા લખેલુંછે તેમજ એના શીરામાં પણ જરા રંગ ભેળીને પછી બનાવવી.

માર્મલેડ ગાજરની.

સોજાં સાખા વગરનાં મોટાં ગાજરને છોલી વચમાંનો ભાગ કાપીને કાઢી નાખીને નરમ બાફી પાણી કાઢી નાખી ઘુંટીને માવા જેવું કરી રંગ વગરની જાદી તારની ચાળણીથી છાંડીને તોળી એક રતલ થાયતો સોજી ખાંડ એક રતલમાં એક પાશેર પાણી રેડી તેનો જરા ઘાંટો શીરો કરી તેમાં ગાજર ભેળી હંગારે મુકી અવારનવાર ચમચો ફેરવી ઘટ થાયને ઉતારવી.

માર્મલેડ પપેનાસ સંત્રાની.

સોજી ખાંડ રતલ ૫, સોજા મીઠા સંત્રાનો રસ સાથનો ગર રતલ ૩॥, સોજાં પાકાં પપેનાસનો મજાહનો લાલ ગર રતલ ૧, પાકા સંત્રાની છાલનો બારીક કાપેલો રેસો તોળા ૫, નીમક મુઠી ૧,

સંત્રાને છોલાને ગર કાઢતાં માહેથી રસ નીકળે તે સુધાંજ તોળીને ઉપલે હીસાબે લેવો અને છાલની અંદરનો સફેદ ભાગ જાયફળની ખમણીથી ઓખવી કાઢીને પછી રેસો કાપવો અને પોણો શેર થંડાં પાણીમાં અડધો તોળો નીમક પીગળાવીને કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં એક કલાક રેસાને ભીનવી રાખ્યા પછી નીચવીને ફરી એક વાર એમ કીધા પછી ધોઇ થોડાં થંડાં પાણીમાં હંગારે મુકી છાલ તદન નરમ થાયને પાણીમાંથી કાઢવી. પછી બેઉ ફુટના ગરને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઉઘાડું હંગારે મુકી બધો ગર સોસઇને અડધો થાયને ઉતારવુ અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ઇડું નાખીને ખાંડનો ઘાડો શીરો બનાવી તેમાં બધો સામાન ભેળી ઢાંકયા વગર પેહલે થોડો વખ્ત ધીમી આંચે રાખ્યા પછી હંગારે મુકી અવારનવાર માહે રુપાંનો યા લાકડાંનો મોટો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢવો અને સેજ પતળી જેવી લાલ રંગની માર્મેલેડ થાયને ઉતારવી, ઘટ કરવી

.હી. વચલાં કદના પોણા બે દજન સંત્રા તથા એક વચલાં પપેનાસમાંથી
પર લખેલાં વજનનો ગર નીકળેછે. એ માર્મલેડ મજાહની લાગેછે.
ડવું પસંદ હોયતો થોડી સંત્રાની છાલ વધારે નાખવી. સંત્રા સુકાયલા
જેવા નહી પણ મજાહના રસદાર લેવા.

માર્મલેડ સ્ટ્રોબરી.

તાજી પાકી સ્ટ્રોબરી બે રતલ લેવી અને તેનાં ડીચકાં કાઢી
.લમલનાં નરમ કપડાંથી નુછીને ભચડીને સોજી બે રતલ ખાંડનો
દનજ કલઈ ભરેલાં વાસણમાં ટાપટ શીરો કરી તેમાં નાખી ઈંગારે મુકી
અવારનવાર રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચા વડે ફેરવવું અને ઘટ થાયને
તારવું, કઠણ કરવુ નહી. થંડું થાયને જામ તથા જેલી બનાવવાની
ીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવું.

માર્મલેડ સપરચનની.

સોજાં સપરચન રતલ ૨, બારીક છુંદીને ચાળેલી ખાંડ રતલ ૧,
ફેદ વાઈન રતલ ०॥,

સપરચનને છોલી વચમાંનો ડાંડો કાપીને કાઢી નાખી નકી ગરના
ણાજ બારીક કટકા કાપવા અને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં વાઇન
ડી તેમાં ખાંડને બરાબર પીગળાવી માહે સપરચન નાખી ઇંગારે ઉઘાડી
પેલી મેલી અંદર રૂપાંનો અથવા લાકડાંનો ચમચો અવારનવાર ફેરવ્યા
રવો અને સપરચન તદન નરમ થઇ માર્મલેડ ઘટ થાયને ઉતારી રંગ
ગરની સોજી તારની જાદી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢવી.

માલપુરા.

સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો
માટો રતલ ૧, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો રતલ ०॥, સોજી
પરી કેસર વાલ ૫ (બે આની ભાર), સોજું ઘી ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર
ાપેલીછે તે રીત કેસરને સેકી વાટીને નાના બે ચમચા (દેજર્ટસ્પુન)
ારી થંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવવી અને ખાંડનો સેજ ચાસવાળો
ોરો કરી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને પછી શીરો ઘેરા પીળા

રંગનો થાય તેટલી તેમાં જરા જરા કરી ઘટે તેટલી પાણીમાં મેળવેલી કેસર ભેળીને શીરો તદન થંડો થવા દેવો. પછી રવામાં આટો ભેળી આળીને તેમાં નવટાંક ઘી મેળવી શીરામાં નાખી કેક ધુંટવાના સોટા વડે ધુંટવું અને મેળવણી ઘાડા દુધપાક જેવી થાય નહીતો પછી થોડું થંડુ પાણી ભેળીને એટલી ઘટ મેળવણી કરી સેજબી ગાંગડો રેહ નહી તેમ પંદર વીસ મીનીટ સુધી ખુબતરેહ ધુંટવુ. ત્યારબાદ ઉંડી ફળી કીનારીનો લોઢાંનો મોટો પેણો હોયનો તેમાં અને તેવો નહીજ હોયતો પછી ત્રાંબાના તદન સપાટ તળીયાંના કલઇવાળા મોટા ઉંડા પેણાને સોનો ઉજાળી નુછી કોરડો કરી મોટા ચુલા ઉપર બળતે મેલી પેણો પોણો ભરાય તેટલું અંદર ઘી નાખ્વું અને ઘી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને હેઠેનું બળતું જરા ધીમું કરી બધે ફરતું એક સરખું રાખ્વું. પછી નમુનાનો એક માલપુરો બનાવવા માટે પહેલે મેળવણીને કરછીમાં ભરવી, પણ તેની હેઠેનાં ટીપાં ટપકીને ઘીમાં પડેછે અને તે બધાં એકઠાં થયાથી ઘી કાળું થાયછે, તેટલામાટે કરછીની નીચે આંગળાં ફેરવીને પછી પેણામાંનાં ઘીને લાગે નહી તેમ તોપણ તેની ઘણી નઝદીક કરછી લઇને મેળવણી રેડવી, તેથી માલપુરો પંથરાઇને મોટો થશે અને જરા વારમાં જરૂર સપાટીની ઉપર તરી આવશે, પણ કદાચ કોઇજ વખત એમ તરી આવતો નથી. માટે તેમ થાયતો પછી આસરે અડધો ગજ લાંબી કબાબ ભુંજવાની સોજી સીક લેવી અને તેની અણી વડે માલપુરો ચુંથાઇને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અળગો કરવો અને હેઠેનું પડ ઘેરા પીળા રંગનું તળાયને એમજ સંભાળ રાખી સીકથીજ માલપુરાને ફેરવી નાખ્વો, પણ સેજબી લાલ થવા દેવો નહી. પછી બાજું પડ એવુંજ તળાયને એક મોટા ઝારાથી કાઢી બીજા એવાજ ઝારાની ઉલટી એટલે પછવાડેની બોઃદુપર માલપુરો મેલીને પછી પેલા ખાલી ઝારાને તેની ઉપર સુલટો મુકી તે વડે માલપુરાને દાબીને અંદરનું ઘી પેણામાં નીચવી કાઢવું. પણ એ નમુનાનો માલપુરો જો ઘણો જાદો થયો હોયતો પછી ચુલાપર પેણો રાખ્તાં ઘી બળીને કાળું થશે માટે તુર્ત પેણાને ઉતારી પાડવો અને મેળવણીમાં જરા થંડું પાણી રેડવું, પણ તેને એમજ ભેળતાં છુટું રહેછે અને પછી પેણામાં રેડતાં મેળવણી છછરીને માલપુરો છુટો પડી જાયછે, તેટલામાટે સોટા વડે મેળવણીને પાછી આઠ દસ મીનીટ ખુબતરેહ ધુંટીને પછી પેણાને પાછો ચુલાપર મુકવો અને ઉપર

મુજબ પાકું ઘી કકડીને ધુંમાડો નીકળે પછી નાની કરછીમાં અકેક માલપુરાની મેળવણી ભરીને રેડવા કરતાં જો ઘણી મોટી તદન આખી ઍનેમલની અથવા ઍલ્યુમીનમની કરછી હોયતો તેને મેળવણીથી ભરીને જેટલા મોટા નાના માલપુરા કરવા હોય તેટલી મેળવણીને પેણામાં છુટી છુટી નાખવી અને ઉપર મુજબ માલપુરા તળાયને એકજ વખત ઝારાની ઉપર સાંમટા ચાર પાંચ મુકી દાબીને ઘી કાઢયા પછી વાસણમાં મેલીને છુટા પાડવા. કારણ સાથે રાખ્યાથી અકેક સાથે વળગી જાયછે અને પછી છુટા કરતાં ચુંથાયછે. આએ માલપુરા હોરાજી મીઠાઇવાળા બનાવેછે.

માલપુરા ૨ જા.

બીજી રીતે હોરાજી મીઠાઇવાળા માલપુરા બનાવેછે તેવા કરવા હોયતો બે શેર સોજી ખાંડમાં દોઢ શેર થંડું પાણી રેડી તેનો પતળો શીરો કરીને કપડાંથી ગાળવો અને પહેલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબના તેવા અને તેટલાજ આટા તથા રવાને સાથે ભેળીને તેમાં નવટાંક ઘી મેળવી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી શીરો રેડતાં જઇ સોટા વડે ઘુંટતાં રહી બધો શીરો એ રીતે અંદર ભેળીને મેળવણીમાં સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ચુલે ધીમી આંચે મુકી સેજખી ગાંગડો થાય નહી માટે હાથ રાખ્યા વગર સોટા વડેજ ઘુંટયા કરવું અને કરછીથી રેડાય તેવી જરા ઘાડા દુધપાક જેવી મેળવણી થાયને ઉતારવું, ઘટ કરવું નહી. પછી એ તૈયાર મેળવણી જેને એ મીઠાઇવાળા રાબડી કેહછે તેને થંડી થાય ત્યાં સુધી ઉઘાડી રાખ્યાબાદ ઢાંકણ ઢાંકવું અને ચુલાપરથી રાબડી ઉતાર્યા પછી બધા મળી ત્રણ કલાક થાય ત્યાં સુધી રાખ્યા પછી પેહલા માલપુરામાં લખ્યા પ્રમાણે એના માલપુરા બનાવવા. કેસરના વધારે સારા લાગેછે માટે ચુલેથી રાબડી ઉતાર્યા પછી ગમેતો એમાં પણ પેહલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ તૈયાર ઘોળેલી કેસર ભેળવી.

માલપુરા ૩ જા.

એક રતલ સોજી ખાંડનો કચરો કાઢી સાંજને વખતે તેને પાશેરના તાપથી ભરેલાં સાદાત્રણ પાશેર થંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવ્યા પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં ઘરનો દળેલો ઘઉંનો આટો છાપેલોછે તેવો

એક રતલ આટો લેવો અને તે નહી હોયતો મીલનો બીજાં નંબરનો ઘઉંનો આટો એટલોજ લેવો અને તેને કલઇ ભરેલી થાળી યા મોટાં સપાટ ડીશમાં નાખી પાણી વગરનાં બે તોળા કઠણ દહીને ભાંજીને તે તથા હઠી તોળા ઘીને તેમાં નાખી તે માલુમ પડે નહી તેમ બેઉ હથેલીથી ચોળીને આટામાં સારી કાની મેળવીને પછી તપેલીમાં નાખવો અને તેમાં જરા જરા કરી ખાંડનું પાણી નાખતાં જઇ કલઇ ભરેલી નાની કરછીથી સારી કાની મેળવતાં રહી એ રીતે બધું પાણી ભેળી માહે સેજબી ઝીણો ગાંગડો રાખવો નહી. ગમેતો દહી નાખ્યા વગર ઉપર મુજબ બીજો બધો સામાન લઇને એજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરવી. પછી તપેલીપર રકાબી ઢાંકી થંડીના દાહડા હોયનો ઉંફ લાગવા માટે કબાટ યા પેટીની અંદર ચૌદ પંદર કલાક બંધ કરવું, પણ ગરમીની રૂતુમાં ઉપલી રીતથી બનાવેલી મેળવણીની તપેલીને બળતા ચુલાથી આસરે એક ગજને છેટે પાંચ છ કલાક મુકવું. પણ મેળવણી હેઠે ઠરી જાયછે માટે બનાવતી વેળા પાછી કરછીથી બરાબર મેળવીને પછી સાધારણ વપરાતા કલઇના પણ ખાડા વગરના તદ્દન સપાટ અને વપરાઇને લીસાં થયલાં તળીયાંના ઉંડા પેણાને ઘીથી પોણો ભરીને ચુલે બળતે મુકવો અને ઘી કકડીને અંદરથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે હેઠે કરતું ધીમું બળતું બધે એક સરખું રાખવું. કારણ બળતું મોટું રાખ્યાથી માલપુરા લાલ થઇ જાયછે, તેમજ વળી ધીમું પડી જાયછે તો પછી માલપુરા બીલીને બરાબર થતા નથી, તેટલામાટે માલપુરા બનાવતી વેળા બધો વખત એક સરખુંજ ધીમું બળતું રાખ્યાની સંભાળ લીધાથી માલપુરા મજાહના સોજા થશે. એ રીતે ઘી કકડયા પછી પેહલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ કરછીમાં મેળવણી ભરી ઘણા મોટા નહી તેમજ છેક નાના પણ નહી પણ વચલા થાય તેટલી મેળવણી પેણામાં છુટા છુટા જેટલા માલપુરા સમાય તેટલી રેડવી. પણ કોઇ વખત પેહલા રેડેલા માલપુરા પેણાને જરા વળગી જાયછે માટે રેડયા પછી પંથરાઇને મોટા થાયને જરા વારે તવાથા વડે તપાસવા અને પેણાથી છુટા પડીને તરતા થાય નહીતો પછી તવાથા વડે ઉપર કકડતું ઘી છાંટી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી સરખા ઉપાડી પેણાથી છુટા કરવા અને હેઠેનું પડ ઘણા ફીકા લાલ રંગનું તળાયને આંખરાંની ચમચે ફેરવી નાખી એમજ બીજું તળાયને ચમચ પર કાઢી બીજી ચમચાથી દાબીને અંદરનું ઘી કાઢી નાખવું. તે પછી

નામેલા બીજા માલપુરા પેણાને ઘણા ખરા વળગતા નથી એ માલપુરા હીંદુ લેાક બનાવેછે અને ઉપર મુજબનેાજ સામાન લેયછે. પણ જો શેાખ હેાયતેા બનાવતી વેળા ખમણેલું જાયફળ મેળવણીમાં અડધેા તેાળેા ભેળીયાથી સારા લાગેછે.

માલપુરા દુધમાં બનાવેલા.

સેાજી ખાંડ શેર ાા, મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉનેા આટેા રતલ ોા, મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઝીણેા રવેા તેાળા ૫, સેાજું દુધ શેર ાા, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૮, છુંદેલી એળચી તેાળેા ો તથા જાયફળ વાલ ૫ (બે આની ભાર), સેાજું ઘી ખપ મુજબ.

ખાંડનેા ચાસવાળેા શીરેા કરી ગાળીને મેાટી સુપપ્લેટમાં રેડી માહે ઍસૅન્સ ભેળીને ઢાંકી રાખ્વેા. ત્યારબાદ રવા તથા આટાને ચાળી એક મેાટાં મેાલ યા કલઇવાળી તપેલીમા નાખી તેમાં સેજખી ગાંગડે રેહ નહી તેમ જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને પછી એળચી જાયફળ ભેળવું. પછી પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલી માહેથી બરાબર ધુંમાડેા નીકળેને મેળવણીમાં કરછી ફેરવીને પાછું મેળવ્યા પછી કરછી ભરવી અને જેટલા નાના મેાટા માલપુરા કરવા હેાય તેટલી મેળવણીને પેણામાં અકેક સાથે અથડે નહી તેમ જરા છેટે છેટે રેડી જરા વારે હેઠે વળગેલેા હેાયતેા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે માલપુરાને અળગેા કરી ફીકા લાલ રંગના થાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને આધરાંની ચમચથી માહેલું ઘી નીપારી કાઢવા પછી શીરામાં મેલી બેઉ પડ શીરેા પીયેને જરા વારે કાઢી લઇ એજ રીતે બધા બનાવવા. કેસર્યા માલપુરા બનાવવા હેાયનેા ઍસૅન્સ નાખ્વું નહી પણ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી પેહલા માલપુરામાં લખ્યા પ્રમાણે કેસરને મેળવણીમાં ભેળીને પીળાં રંગની કીધા પછી તેના માલપુરા બનાવી અમથેાજ શીરેા પાવેા. એ માલપુરા બનાવવાના સેહલ પડેછે અને વળી ટેસ્ટમાં પણ ઘણા સારા લાગેછે, પણ તાજાજ ખાવા.

માવેા.

તદનજ કલઇ ભરેલા સેાજા મેાટા પાટીયાની અંદર સેાજું ઘી સેજ ચેાપડવુ અને સેાજાં છ શેર દુધનેા માવેા બનાવવેા હેાયતેા તેમાંથી

ચાર શેર જેટલું જુદું કાઢી રાખી બાકીનાં બે શેરને ઘી લગાડેલાં તપેલાંમાં રેડીને ઘણે મોટે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને એક જોશ આવેને તદન કલઇ ભરેલી ચમચથી ઘુંટયા કરી ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને પેલાં ચાર શેર જુદાં રાખેલાં દુધમાંથી એક શેરને આસરે માહે રેડીને ઘુંટયાજ કરવું અને પાછું દુધપાક જેવું થાયને એટલુંજ દુધ ઉમેરી એ રીતે બધું દુધ પુરૂં થાય ત્યાં સુધી કરવું અને માવો જરા ઘટ જેવો થાયને બળતું ધીમું કરી નાખવું અને વચમાં હેઠે ડાજે નહી માટે ચુલાની અંદર વચમાં નળીયાંનો નાનો કટકો મુકવો, તેથી વચમાં ડાજશે નહી. પછી માવો કઠણ થાયને ઉતારવો. આએ રીતે બાળીયાથી માવો સફેદ થાયછે. પણ માવો પીળાસપર પસંદ હોયતો બધું દુધ એકઠુંજ તપેલાંમાં રેડીને ઘુંટયા કરવું. જો દુધ ભેળ વગરનું સાજું હોયછે તો એક શેર દુધનો મોલો માવો વજનમાં અડધો શેર ઉતરેછે. મીઠો માવો કરવો હોયતો તૈયાર કરીને ચુલેથી ઉતાર્યો પછી જરા થંડો થાયને એક શેર દુધે નવટાંકને હીસાબે ઘણી સોજી સફેદ મેદા ખાંડને માવામાં ભેળવી. પણ એ રીતે ખાંડ ભેળવા કરતાં બધું દુધ બળીને ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને તેમાં ખાંડ મેળવીને પછી માવો તૈયાર કીધાથી વધારે સારો થાયછે. વધારે સ્વાદીષ્ટ માવો કરવો હોયનો બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક નવટાંકને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ કોરડાને તે, ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા ০ા તોળો તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ માવામાં ભેળવું.

મીઠાઇ આરમીન્યન.

સોજી ખાંડ તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૨, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો સફેદ ઝીણો રવો તથા ધોયલા ચોખાનો ઘરનો દલેલો યા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો દરેક રતલ ০ાા, સોજાં મોટાં નાળીયેર ૪, ઘણો સોજો ગોલાબ લીકર ગ્લાસ ૨.

બદામને છોલી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું કરી ગરમ પાણી રેડી ચોળી ચોળીને બધું મળી ત્રણ શેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. ત્યારબાદ કલઇવાળા પોહળા પાટીયામાં શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ

ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરીને ઉતારવો અને આટો તથા રવો ચાળીને તેના ગાંગડા થાય નહી તેમ તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને તપેલાંના શીરામાં ભેળી તેમાં બાકીનો સામાન નાખી ઇંગારે ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઘી છુટું પડેને ગોલાબ ભેળી પાંચેક મીનીટ પછી ઉતારી સોજા ખુનચામાં પોણી ઇંચ જાડું થાપી ઠરેને ગમે તેવા કકડા કાપવા. એ મીઠાઇ ઘણી સારી થાયછે.

મીઠાઇ કોમ્બ.

ઘરનો દળેલા ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તથા ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૧૨, મોટાં નાળીયેર ૨, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું ગરમ પાણી નામી ચોળી ચોળીને બે ત્રણ વખત મળી દોઢ શેર દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળવું. ઇડાંને ભાંજીને ખુબ દોહવવાં. આટાને ચાળીને સોજાં કલઇવાળાં તપેલાંમાં નાખવો અને દુધને એક કકરો પાડી આટામાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી ગાંગડો થવા દેવો નહી પછી ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી સુકું થાયને ઉતારી થંડું પડેને માહે ઇડાં ભેળી તેની બધી મોટા મોસંબી ચણા જેટલી ગોળીઓ કરવી અને એક નવો નીખેયો લઇ તેના ઝીણા દાંતા ઉપર એકેક ગોળી મુકીને તેપર આંગળી ફેરવવી, જેથી આટો જરા લાંબો થઇને તેની ઉપર દાંતાની તરેહ પડશે. એ રીતે બધી ગોળીઓ કીધા બાદ કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં તળી કાઢવું અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઇટ શીરો બનાવી તેમાં બોળી શીરો પીયેને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ખુનચામાં વખાતું મુકવું.

મીઠાઇ ગામઠી બનાવવાની રીત.

બધી જાતનો હલવો બનાવવામાં સુકવેલું ઘઉંનું દુધ લેવું નહી, પણ ઘઉંને ભીનવી છલાં કાઢી નાખ્યા પછી પોતળાંમાં બાંધીને સુકવવા માટે તૈયાર કરેછે તેવું પાણી વગરનું સારી જાતના સોજા ખંડવા ઘઉંનું ઘરનું કાઢેલું તાજું દુધ હમેશ લેવું અને તેમ નહીજ બનેતો પછી એવું સુકબ્યા વગરનું ભેલસેલ વગરનું સોજું તૈયાર મંગાવવું. કારણ ભેળવાળાં દુધનો હલવો બનતો નથી, બીગડી જાયછે, તેમજ ભુળથી વેલાતી ખાંડ

કદીખી લેવી નહી, તેનો બનાવેલો હલવો તદન બીગડી જાયછે, તેટલા માટે હમેશ મોરીશયસ ખાંડ લેવી. હલવાને ચુલા ઉપર જોરથી ઘુંટવો પડેછે માટે દોઢ બે શેર ઘઉંનાં દુધનો હલવો બનાવવો હોયનો મોટું ધોવાની ટેળપરનાં બોલ (ગીન્ડી) ના જેવા ઘાટનું હલવો બનાવવાનું ત્રાંબાનું મોટું વાસણ જેને હીંદુ મીઠાઈવાળાઓ હલવાઈ કેહછે તેવું ઘણું વપરાઈને અંદરથી લીસું થયલું વાસણ બનતાં સુધી લેવું. તવાથો પણ આપણા સાધારણ તવાથા કરતાં ઘણો મોટો અને પતળા બાંબુના આસરે એક ગજ લાંબા કકડા સાથે મજબુત જડી લીધેલો આવેછે તેવોજ લેવો. કાંકે ઉભું રહીને તેને બે હાથે પકડીને જોરથી હલવો ઘુંટી શકાયછે. એ હલવાઈ આપણા સાધારણ ચુલા ઉપરથીતો ઉથલાઈ જાયછે, માટે જમીનમાં ખાડો ખોડી તેમાં લાકડાં મુકવા માટે ચોથા ભાગ જેટલું ખુલ્લું રાખવું અને ત્રણ ભાગમાં બધી ફરતી ઈંટ ગોઠવીને જમીનમાં ગોળ ચુલા જેવું કરવું, પણ લાકડાં મુકવા માટે ખાલી રાખેલા ખાંચા તરફથી વાસણ ઉથલાઈ જશે માટે ત્યાં લોઢાંનો જાદો સળીયો યાનો એવુંજ બીજું કાંઈ અથવા કોદારીને બે છેડેથી ટેકાવીને મુકીને પછી ચુલાની અંદર તેમજ ઉપર ચીકણી લાલ માટી થાપી લેવી. પછી ચુલામાં બધી હલવાઈ બેસે અને કીનારાપરથી બે ઇંચ જેટલી ઉપર રેહ તેવી રીતે ચુલાની ઉપર ફરતી એક ઈંટની પાલ બાંધી લઈ તેપર માટી થાપવી અને લાકડાં મુકવાના ખાલી રાખેલા ભાગ તરફથી જરા વધારે આગલ બાહેર ખાડો ખોડી ત્યાંથી લાકડાં ખોસી માટું બળતું કરીને પછી હલવો બનાવવો. હલવો તૈયાર થયલો તપાસવા માટે કઠણ થયા પછી અંદરથી જરા કાઢીને તેની ગોળી કરી તેને ચમટીમાં દાબી ચમટીને પાછી ઉઘાડવી. જો ગોળી ચપટાયલીજ રહેતો હલવો હજી કાચોજ સમજવો, પણ ચમટી ઉઘાડતાં ગોળી પાછી ઉપસી આવેતો તૈયાર થયલો જાણવો. હલવો જેટલો પતળો જાદો થાપવા માગ્યે તેટલો પાટીયાં ઉપરજ બરાબર સરખો થાપી શકાયછે, પણ એ પાટીયું ઘી તેલ પીને ઘણું લીસું થયલું જોઈયે, ખડબચડાં પાટીયાં ઉપર હલવો વળગી જાયછે, માટે મીઠાઈવાળાને ત્યાંથી પાટીયું મળી શકેતો તેની ઉપર બરાબર થશે. પણ તેમ નહી બનેતો હલવો બનાવવાની આગમચ સોજાં લીસાં પાટીયાંમાં થોડું ટાવેલું ઘી યા સોજું મીઠું તેલ પચાવી રાખીને તેની ઉપર તૈયાર થયલો હલવો નાખવો અને કાંસીયાથી થાપતાંતો હાથ ડાજેછે માટે લાંબી ડોકના

કલસ્યામાં થોડું થંડું પાણી ભરીને તેનેથી થાપવું. પણ તેમ કરતાં પાણી છલકાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. બીજી કોઇ પણ જાતની મીઠાઇ તેમજ હલવો હોયતો તેને પણ તદન કલઇ ભરેલા ત્રાંબાના બુનચામાંજ હમેશ થાપવું. કૉપરબ્રાસ યા કાંસાંનામાં કદી થાપવું નહી. કારણ થાપેલી ચીજ ઠરે પછીજ કાઢવી જોઇયે અને તેમ રાખતાં ખરાબ થાયછે. એવી મીઠાઇ ગરમ ગરમ ખાધાથી સ્વાદ જણાતો નથી, એનો ટેસ્ટ બીજેજ દીને બરાબર માલુમ પડેછે. ઘેબર બનાવવા માટે ઉપર લખ્યા મુજબનોજ ચુલો જમીનમાં બનાવવો, પણ ઘેબર બનાવવાનું વાસણ જેને ઘેબરીયું કેહછે તેના જેટલોજ ઉપરથી નાનો કરવો. બીજી ઘણી ખરી ગામઠી મીઠાઇ એવાજ ચુલા ઉપર બનાવવી સવલ પડેછે. કારણ એમાંથી બળતું બાહેર નીકળીને પંથરાઇ જતું નથી પણ અંદર રેહવાથી બધેથી એક સરખો તાપ લાગેછે. તોપણ એવો ચુલો બનાવવાને નહીજ બને, તેમજ હલવાઇ પણ નહી; હોયતો પછી આપણા સાધારણ મોટા ચુલા ઉપર મોટા કલઇવાળા પાઠીયામાં ઘણી સંભાળ રાખ્યાથી હલવો બની શકેછે અને અડધા શેર ઘઉંનાં દુધનો હલવોતો ઘરના ચુલા ઉપર સેહલાઇથી થાયછે.

મીઠાઇ પસ્તાંની.

સોજી ખાંડ શેર ૦।।, સોજાં મોટાં ગામઠી ભાંજેલાં પસ્તાં રતલ ૦।, સોજું દુધ પાશેર ૧, તાજાં ઇડાં ૮ ની સફેદી, આએ વીવીધ વાંનીમાં ક્રીમ ઇટૅલ્યન પેહલીમાં લખેલો બધો સામાન તથા સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

પસ્તાંને છોલી સોજાં ઘાઇ નુછીને કોરડાં કરી તદનજ સોજા પાતા ઉપર ખાંડ તથા જરા ગોલાબ સાથે એકદમ ઘણાંજ બારીક મૅંસ જેવાં પીસી તેમાં દુધને બરાબર મેળવવું અને ઇડાંની સફેદીને ચાળણીમાંથી છાંડીને ને ભેળવી. ત્યારબાદ ક્રીમ ઇટૅલ્યનના સઘળા સામાનને તેમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કરીને પસ્તાંની મેળવણીમાં ભેળીને પછી બધું જાદી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી મોલ્ડમાં ભરી આઇસમાં મુકી કઠણ થાયને કાઢવું.

મીઠાઇ ફ્રૅંચ.

ભેળ વગરનું સોજું મધ તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦।।, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૨૫, તાજાં ઇડાં ૩ ની સફેદી, ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર વાઇન ગ્લાસ ૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી તે પ્રમાણે બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ કોરડું કરીને ખોખરૂં કરવું. ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી ખાંડને સોજા વાસણમાં ઇંગારે મુકી અવાર નવાર માહે ચમચો ફેરવવો જેથી એક તરફથી ડાજે નહી અને બધી પીગળેને તેમાં બાકીનો સામાન ભેળી અવાર નવાર ચમચો ફેરવવો અને કઠણ થવા આવેને રકાબીમાં જરા નાખી જોવું, જો તેમાં છુટું પડી જાયતો તૈયાર થયલું સમજી ઉતારીને તુર્ત માહે કફ ચઢાવેલી સફેદી મેળવી દઇ વેફર પેપર ઉપર બધું પાંથરીને તેની ઉપર એવાંજ બીજાં ત્રણ ચાર કાગળો મુકી છેક ઉપર એક સફેદ કોરૂં કાગજ મુકીને તેની ઉપર બધેથી એકસરખો સેજ વજન મેલી થંડું થાયને કકડા કાપવા.

મીઠાઇ બદામની.

સોજી બદામની બીજ તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, બીજી દલેલી ખાંડ તથા સોજો ગોલાબ તથા છાંટવા માટે બીજી દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇ કોરડી કરી તદનજ સાફ પાતા ઉપર સેજ ગોલાબ સાથે એકદમ ઘણીજ બારીક પીસી તેમાં એક રતલ ખાંડ ભેળી સોજા વાસણમાં ઇંગારે મુકી અવારનવાર ફેરવ્યા કરી હેઠે ડાજવા દેવું નહી અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારી એક સોજા ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર એનો સરખો સફાઇદાર ગોળો કરી તેપર બીજી દલેલી ખાંડ છાંટી સોજી વેળણથી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું વણી થંડું થાયને કાપ મુકીને ડાયમંડ આકારના કકડા કાપીને કાઢવા.

મીઠાઈ બદામની ૨ જી. (માસા પાવ.)

વેલાતી લોફશુગર (પડાની ખાડ) અથવા ચીનાઇ શાકર બારીક દલેલી રતલ ૨, નવી બદામની બીજી રતલ ૧, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૨ ની સફેદી, બીજી દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ઉપર મીઠાઈ બદામની પેહલીમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામને છોલીને જરા ગોલાબમાં ઘણીજ બારીક પીસી ઈડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને તે તથા દલેલી લોફશુગર અથવા શાકર ભેળી બાકી રહેલા બધો ગોલાબ

મેળવીને ઇંગારે મુકી ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું. સેજખી બદામી રંગનું થવા દેવું નહી અને જરા કઠણ થાયને ઉપર બદામની મીઠાઇમાં લખ્યુંછે તે મુજબ એને વણીને કકડા કાપવા. પણ બીજા આકારની મીઠાઇ બનાવવી હોયતો લાકડાંની અંદર જરા ઉંડી જાતજાતની તરેહ કોતરેલાં નાનાં મોલ્ડસ આવેછે તેમાં બીજી દલેલી ખાંડ જરા ભભરાવી ઉપર મુજબ મેળવણીને ચુલે પકાવી તૈયાર કરીને ઉતાર્યા પછી ગરમ હોય તેટલાંજ તેને આટો મસળીયે તેમ હાથ વડે મસળી દાબીને ગોળો કરી તેની ઉપર કપડું ઢાંકવું અને તેની બોરડુ પરથી થોડું થોડું કાઢી તેને દાબીને સરખો ગોળો કરી સાટાની કાની તેની ઉપર બીજી દલેલી ખાંડ લગાડી હથેલી ઉપર જરા જાડું સરખું થાપી પેલાં લાકડાંનાં મોલ્ડના કોતરેલા ખાંડ ભભરાવેલા ખાંચામાં દાબીને મુકવું અને ખાંચામાં ભરાતાં બીજું બોરડુનાં સાદાં પાટીયાં ઉપર વળગેલું હોય તેને કાઢી નાખીને પછી ઉપર વેળણ ફેરવવી. પછી થંડું થાયને એક માણસે એ પાટીયાંનાં મોલ્ડને પછવાડેથી ઠોકીને તેમાંથી મીઠાઇને સરખી કાઢી લઇ બીજાં માણસે તુર્તજ તેની કીનારીની ઉપર પેનનાઇફથી સુરજ કરણના જેવી નકશી પાડવી. કારણ સુકાયા પછી એમ નકશી પાડતાં ભાગી જાયછે. એ રીતે મોલ્ડમા ભરતાં વખત લાગે અને થંડું થયાથી મેળવણી વવરી થઇ મોલ્ડમાં વળગે નહીનો પછી હાથને જરા ગોલાબ લગાડી મસળીને પાછું પોચું કરવું. એ મેળવણીમાં બે ચમચી વૅનીલા એસૅન્સ નાખ્યાથી ટેસ્ટ વધારે સારો થાયછે પણ મીઠાઇ તદનજ સફેદ રેહતી નથી. જાનવરના આકારનાં મોલ્ડમાં મીઠાઇ બનાવી હોયતો તેની આંખની જગ્યાપર એલચીનો એક દાણો દાબયો. રંગીન મીઠાઇ કરવી હોયતો આએ ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનોછે તે મેળવણી જેટલી પેરી ખુલ્લી કરવી હોય તે પ્રમાણે માહે ભેળવો. એ મોલ્ડમાં ભરેલી મીઠાઇ મોટે પેરનાં રીરંગી લોકો જેને તેઓ ધીરસ્તાં કેહછે તેઓને લાં નવાં વર્સને ટાંકણે બનાવેછે અને એને તેઓ માસા પાવ કેહછે. એજ રીતે બદામને બદલે પસ્તાંની મીઠાઇ પણ બની શકેછે અને તેમાં વૅનીલાની સાથે થોડાંજ ટીપાં એસૅન્સ ઓવરેાજ્ નાખ્યાથી વધારે સારૂં લાગેછે.

મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત.

સોજું ભેળ વગરનું મીઠું તેલ હોય તોય તેને બરાબર કકડાવ્યા પછી માહે કાઇબી બળવા મુકયું હોયતો તેમાં પણ ફીણ આવી કઢાઇ

ભરાઇને પછી ઉભાઇ જાયછે. તેટલામાટે ભજીયાં, સેવગાંઠીયા, ચણાની દાળ એવું કાંઇબી તળવું હેાય ત્યારે તદન કોરડી કઢાઇને તેલથી અડધી ભરીને ચુલે બળતે મુકવી અને તેલ બરાબર કકડી માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે એક ચમચી જેટલું થંડું પાણી લઇને આંગળાં વડે તેમાં છાંટવું. પણ એમ પાણી છાંટતાં તેલના છાંટા આંખમાં ઉડે નહી તેમજ તેલમાં ભડકું લાગે નહી તેની ઘણીજ સંભાળ રાખવી. તેલમાં છાંટેલું પાણી બળી જાયને એજ રીતે પાછું બીજું પાંચ છ વખત થેાડે થેાડે વારે છાંટવું. તે પછી ભજીયાં તળવાં હેાયતેા પેહલે કઢાઇમાં એકજ ભજીયું મુકવું, ઘણાં એકઠાં તળવા મુકવાં નહી. કારણ ઘણાં મુકયાથી વળી પાછું માહે ફીણ આવવા માડશે. પેલું એક ભજીયું તળાયને તેને કાઢી લીધા પછી કઢાઇમાં સમાય તેટલાં ભજીયાં સાંમટાં તળવા મુકવાં. જેમ કીધાથી પછી તેલ ઉભાવું નથી પણ માહે જેમ તળાય તેમ તેલ મજાહનું સાફ નીતરૂં થાયછે. સેવ, ગાંઠીયા તથા ચણાની દાળને પણ એજ રીત પેહલે જરા તળવા માટે તેલમાં નાખ્વું અને તે થાયને કાઢી લીધા પછી વધારે નાખીને તળવું. તદનજ તાજાં કાહેલાં તેલમાંતેા જરૂરજ ફીણ આવેછે.

મીઠું દુધીયા દેાધી.

મજાહનું કુમળું દેાધી લેવું પણ તેનેાબી ડીચકાં તરફનેા ભાગ ચરવાને ઘણેા વખ્ત લાગેછે તેટલામાટે ડીચકું બધું કાપીને કાઢી નાખ્વું અને હેઠેનાં દેાધીની બે ઇંચ જેટલી ઉભી ચીર કાપી તેની બધી છાલ બરાબર છેાલી બીયાં સાથનેા બધેા ગર કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાં દેાધીના બબે ઇંચ જેટલા આડકતરા કટકા કાપી તેાળીને તે અડધેા રતલ લઈ થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્વા. પછી પાંચ તેાળા કાંદાને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપી પાંચ તેાળા ઘીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકી કકડેને તેમાં કાંદા નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને ઘેરા લાલ રંગના તળાયને તુર્તે તેમાં દેાઢ પાશેર પાણી રેડી દેાધીના કટકા તથા ૦। તેાળેા નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખ્વું. પણ બધું પાણી બળવા આવે તેાય દેાધી નરમ થયું નહી હેાયતેા ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને અંદર રેડયા કરવું અને દેાધી ઘણુંજ નરમ થાય અને બધું પાણી સુકાયને ઉતારી સેજબી ગાંગડેા રેહ નહી તેમ બરાબર

ધું'ઠી નાખીને પછી તેમાં સેાજું ભે'સનું દુધ અડધેા શેર ભેળીને પાછું ચુલે મેલી અવારનવાર ચમચથી મેળવ્યા કરવું અને બધું દુધ બળવા આવેને પાંચ તેાળા સેાજી ખાંડ ભેળી હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર ચમચે ફેરવવું અને મજાહનું સેજ સુકું જેવું થાયને ઉતારી પુરતેા ટેસ્ટ લાગે તેટલું છુંદેલી એળચી જાયફળ ભેળીને કાઢવું. એ વાંની મીઠાઇ જેવી નહી તેમજ પકવાંન જેવી પણ નહી તેવી થાયછે પણ ખાવામાં સારી લાગેછે.

મીઠેા ઑમલૅટ.

તાજાં ઇડાં ૪, રાજ્યબરી જામ 'નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૩, ઘી તથા ઝીણી ખાંડ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સેાજો કૉર્નફ્લૉઅર સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૩ અને તેાળેલેા હેાયતેા તેાળા ૨, દુધ નાના ચમચા ૨, વાટેલું નીમક ચમઠી ૪.

ઇડાંની દાળમાં ખાંડ નાખી ખાવાના કાંટાથી સારી કાની ધુંટી એક રસ કરવું અને કૉર્નફ્લૉઅરમાં જરાખી ગાંગડેા રેહ નહી તેમ થેાડું થેાડું કરી બધું દુધ ભેળીને પછી દાળ સાથે એ મેળવવું. પછી ઇડાંની સફેદીમાં નીમક નાખી કાંટાથી કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં દાળવાળી મેળવણી ભેળવી અને લાઢીમાં ઘીને ધીમે બળતે મેળી કકડીને અંદરથી ધુંમાડેા નીકળેને બળતું બધું કાઢી નાખી ઇંગારે રાખી ઇડાંની મેળવણીને વચમાં રેડી તવાથા વડે જરા પતળી સરખી ગેાળ પાંથરીને ઉપર મેાટું ઢાંકણ યા રકાબી ઢાંકવી અને થેાડે વારે ઉઘાડી ઑમલેટ ઉપરથી બંધાયેા નહી હેાયતેા પાછું ઢાંકી બંધાયને ઢાંકણ કાઢી નાખ્વુ અને હેઠેનું પડ મજાહનું ઘેરૂં લાલ થાયને ઉતારી પાડી ઘી વગર અમથેા ઑમલેટ રકાબીમાં સેરવી લેવેા અને ગરમની ઉપર જામ પતળી થઇ જાયછે માટે જરા થંડેા થાયને આસપાસની ફરતી કીનારી બે ઇંચ જેટલી ખાલી રાખીને વચમાંના ભાગપર બધી જામ સરખી પાંથરીને તે બાહેર નીકળી પડે નહી તેમ સફાઇથી સરખેા ગેાળ વીટાળી લઇને તુર્ત ખાવેા. થંડેા થયાથી સારેા લાગતેા નથી. એ ઑમલેડ સારેા લાગેછે.

મીઠાં કંટેાલાં.

ઘણાં કુમળાં નહી તેમજ વળી કઠણ બીયાંવાળાં પાકટ પણ નહી હેાય તેવાં મધ્યમ અને લીલા ઘેરા રંગનાં કંટેાલાં શેર ૧, સેાજો ગેાળ શેર ૦ાા, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦ા, નીમક સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૩.

કંટોલાંને ધોઇ સોજા કરીને બેઉ તરફની અણી જરા કાપી કાઢીને પછી બધી ૦। ઈંચ કરતાં જરા પતળી આડી કાતરીઓ કાપવી અને સોજી ઉંડી તપેલીમાં દોઢ શેર થંડું પાણી રેડી તેમાં નીમક તથા કંટોલાંની કાતરીઓ નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવુ અને કંટોલાં ઘણાં નરમ નહી તોપણ ચરીને પોચાં જેવાં થાયને ચાળણી યા બોયાંમાં ઓસાવી કાઢી જરા થંડાં થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અંદર કાંઇ બીયાં હોયતો તે કાઢી નાખવાં. પછી ગોળને ભાંજી ભુકો કરી કચરો કાઢવો અને કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને ઉતારી ત્રણેક મીનીટ પછી અંદર ગોળ બરાબર મેળવી કંટોલાં નાખી ભાગે નહી તેમ ચમચથી ભેળીને ઇંગારે ઉઘાડું મુકવું અને અવાર નવાર તળે ઉપર કરી ઘી છુટું પડે અને કંટોલાં ચાસ પીયેને ઉતારવુ. એ કંટોલાં મજાહનાં લાગેછે.

મીન્સમીટ.

મેદા ખાંડ અથવા છુંદેલી ખાંડ રતલ ૨, આએ વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબીમાં લખ્યા મુજબ પીસીને સાફ કીધેલી ચરબી તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૧, સારી જાતનાં પણ સુકાં જેવાં સપરચન તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦॥, માલુંગાનો તથા ઑરેંજનો સુકો મુરબ્બો દરેક રતલ ૦।, ઑરેંજ માર્મલેડ તોળા ૫, બમણેલું જાયફળ ૧, બે ભાગ બ્રૅંડી અને એક ભાગ શૅરી બેઉ મળી પાઇંટ ૦॥.

સાફ કીધેલી ચરબીને બને તેમ ઘણીજ બારીક કાપવી. કીસમીસ તથા કરંટને સાફ કરી સોજી ધોઈ કપડાથી નુછીને તડકે મુકી તદન સુકી કરી કીસમીસના બબે કકડા કાપવા. સપરચનને છોલી ઘણુ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. મુરબ્બાને પણ એમજ બારીક કાપવો. પછી બધો સામાન સાથે બરાબર મેળવી છેલ્લે બ્રૅંડી તથા શૅરી ભેળી બરણીમાં ભરીને ઉપર ડુચો બાંધવો. એક માસ પછી એ વાપરી શકાશે. પફપેસ્ટ ટાર્ટનો અથવા ચીજકેકનો આએ વીવીધ વાંનીમાંછે તેવો બનાવી કોડીયાંમાં માખણ લગાડી તેમાં મુકી કીનારી કાપીને પછી તેમાં એ મીન્સમીટ ભરીને ભુંજવાં અથવા એનાં પફ બનાવવાં. રોલીપોલી પુડીંગમાં ભરવામાં પણ એ ચાલશે.

મીલ્કપંચ.

સોજો રમ બાટલી ૧, તાજું દુધ ભરેલું પાશેર ૨ (પાઇંટ ૧), લીંબુનો ગાળેલો રસ ભરેલો પાશેર ૧ (પાઇંટ ૦॥), છુંદેલી લૉફ શુગર યા પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦॥।, લીંબુ ૦॥ ની છાલ.

મોટાં કોકીનાં વાસણમાં ગરમ કરી થંડું પાડીને ગાળેલું પાણી એક બાટલી નામી તેમાં રમ, લીંબુનો રસ તથા ખાંડ નાખી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાવડે ખાંડને બરાબર પીગળાવીને પછી લીંબુની છાલ નાખવી. પછી દુધને બરાબર એક કકરો પાડી ચુલેથી ઉતારી તુર્તજ બોલમાંની મેળવણીમાં રેડી દઈ માહે ચમચો ફેરવવો જેથી દુધ ફાટીને માહે છુછા જેવું થશે. ત્યારબાદ જાદી ફલૅનલના યા જરા ઘટ પોતાં કપડાંના કટકાને પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાં પંચની મેળવણી રેડી ભચડયા વગર એમજ ગાળીને નીતરૂં થવા દેવું અને તેને કોકીનાં જગમાં ભરી આઇસમાં મુકી થંડું કરીને પીવું. એ મીલ્કપંચ મજાહનું લાગેછે. વધારે હોયતો થંડું પડેને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું અને ખપ પડે ત્યારે ઉખેડી સોજું રહેલું હોયતો વાપરવું. રમને બદલે બ્રૅંડી પણ ચાલશે.

મીલ્કપંચ ૨ જું.

લૉફ શુગર રતલ ૨, ઓલ્ડ જમેકા રમ અથવા ફ્રૅંચ બ્રૅંડી બાટલી ૧, સોજું દુધ શેર ૧, મોટાં તાજાં લીંબુ ૬, મોટું ઑરેંજ ૧, છુંદેલું જાયફળ અડધું.

લીંબુને સોજાં કરી તેની છાલની ઉપર લોફ શુગરને જરા ઘસીને પછી બારીક છુંદી એક મોટાં કોકીનાં બોલમાં નાખી લીંબુ તથા ઑરેંજને કાપી તેનો રસ કાઢીને નાખવો. ત્યારબાદ દુધને બરાબર કકડાવીને ઉતારી તુર્તજ બોલમાં રેડી દઇને પછી માહે બીજું સોજું કકરા પડતું ત્રણ શેર પાણી રેડી અંદર જાયફળ નાખી ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી હલાવ્યા કરવું. તે પછી માહે રમ યા બ્રૅંડી જે હોય તે ભેળી પેહલાં મીલ્કપંચમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં નાખી નીતરૂં થાય ત્યાંસુધી ત્રણ ચાર વખત ગાળી તેમાંજ લખેલી રીતે થંડું કરીને પીવું અને વધારે હોયતો તેમાંજ લખેલી રીતે બાટલીઓમાં ભરીને પૅક કરવું.

મીલ્કપંચ આઇસમાં જમાવેલું.

એક શેર તાજાં દુધને એક કકરો પાડીને ઉતારી ઉપર મલાઈ બંધાય નહી માટે થંડું થાય ત્યાંસુધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તે પછી તેમાં સોજી છુંદેલી ખાંડ અડધો રતલ પીગળાવીને આએ વીવીધ વાંનીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરી જમાવીને પછી તેમાં રમ તથા બ્રૅંડી દરેક પાઇંટ ૧, ખમણેલું અડધું જાયફળ અને ભરેલી ક્રીમ ત્રણ પાશેર ભેળવી.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક કસ્ટર્ડ મોલ્ડ.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૩, સોજી ખાંડ તોળા ૨ા, સોજું જૅલેતીન તોળો ૧ા, તાજાં ઇડાં ૨, આમંદ ઍસૅન્સ ટેસ્ટ માટે થોડાંજ ટીપાં.

કલઇભરેલી તપેલીમાં દોઢ પાશેર એટલે પોણી પાઇંટ થંડાં પાણીમાં મીલ્કને મેળવી ખાંડ નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકી ગરમ થાયને જૅલેતીન નાખ્વું અને તે પીગળેને ઉતારી કુકું થાયને ઇડાં ભાજી દાળને ખાવાના કાંટાવડે ખુબ દોહવીને પતળી કરી માહે તે મેળવીને એક સાંકડાં ઉંડાં બોલમાં ભરવું અને ચુલે બળતા ઉપર તપેલાંમાં પાણી કકડાવી તેમાં બોલ મુકી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો, પણ ઉકલતું પાણી બોલમાં જાય નહી તેટલું ઓછું લેવું અને મેળવણી ઘટ થાયને ઉતારી તદન થંડું થાયને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે તે ભેળીને ટેસ્ટ માટે થોડાંજ ટીપાં ઍસૅન્સ મેળવવું. પછી મોલ્ડને ભાનવીને તેમાં ભરી બંધાવા માટે થંડાં પાણીમાં મુકવુ અને બંધાયને ઉલટાવીને આખુંજ કાઢવું. મોલ્ડને આઇસમાં મુકીને થંડું કીધેલું વધારે સારૂં લાગશે.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક જામ સૅન્ડવીચ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૨ા, ખાંડ રતલ ૦ા, સોજું માખણ તોળા ૭ા, બેકીંગ પાઉડર તોળા ૨ા, રાજબરી જામ ટેબલ સ્પુન ૩, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૨, તાજાં ઇડાં ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટામાં બેકીંગ પાઉડર ભેળી ચાળીને મોટાં બોલમાં નાખવો. પછી માખણમાં ખાંડ નાખી લાકડાંના ચમચાથી ખુબ મેળવીને પછી ઇડાંને ભાંગી ખાવાના કાંટા વડે સારીકાની દોહવીને માખણ સાથની ખાંડમાં ભેળીને પછી એ બધાંને આટામાં મેળવવું. પછી મીલ્કમાં અડધો પાશેર થંડું પાણી ભેળી એસેન્સ નાખી ઉપલા બધા ભેળેલા સામાનમાં જરા જરા કરી બધું મેળવી મેળવણીમાં સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યારબાદ છાલકી કીનારીના સેન્ડવીચ ભુંજવાના ગોળ દાબડા આવેછે તેવા બે દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી બેઉમાં સરખે ભાગે એ મેળવણી ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને કાઢવાં અને થંડાં થાયને બેઉનાં અકેક પડ ઉપર જામ ચોપડીને જામ લગાડેલાં બેઉ પડ અકેક સાથે વળગાવવાં.

મીલ્કમેડ કનડેનસ્ડ મીલ્ક જેલી.

મીલ્કમેડ કનડેનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૨, સોજી ખાંડ તોળા ૨, સોજ્ઞું જેલતીન તોળો ૧, વેનીલા એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

જેલતીનને થોડાં થંડાં પાણીમાં દસેક મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી પાણી કાઢી નાખીને જેલતીનને એક બોલમાં નાખવુ. મીલ્કને દોઢ પાશેર થંડાં પાણીમાં મેળવી માહે ખાંડ નાખીને ચુલે મેલી કકરો પડેને જેલતીન નાખવું અને બીજો કકરો પડેને ઉતારી સફેદ જાંજરાં કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી જેલીને ગાળી ટેસ્ટ પુરતું વેનીલા ભેળી થંડું થાય ત્યાં સુધી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તે પછી બંધાવા માડેને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી આઇસમાં મેલી કઠણ થાયને કાઢવું.

મીલ્કમેડ કનડેનસ્ડ મીલ્ક ચીજકેક.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજ્ઞું માખણ દરેક તોળા ૧૫, ખાંડ તોળા ૭ાા, તાજાં ઇડાં ૪, કનડેનસ્ડ મીલ્ક પાશેર ૦ાા, બેકીંગ પાઉડર તોળા ૨ાા, વેનીલા એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, આમંદ અથવા લેમન ચીજકેકનો અથવા ચીજકેકનો પફ પેસ્ટ; રાજબરી જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

અામે વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ ચીજકેકનો તથા પફ પેસ્ટ આમંદ અથવા લેમન ચીજકેકનો છાપેલાછે તેમાંથી ગમે તે એકજાતનો પફ પેસ્ટ

બનાવી પત્રાંનાં એક દજન સેજ નાનાં કોડીયાંને માખણ લગાડી તેમાં મુકી ઝીનારીપરથી છરીએ સરખો કાપીને અંદર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી રાજબરી જામ મુકવી. પછી પંદર તોળા માખણમાં ખાંડને સારીકાની મેળવી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ દોહવીને માહે તે ભેળીને મીલ્ક મેળવ્યા પછી આટા સાથે બેકીંગ પાઉદર ભેળી ચાળીને છેલ્લે અંદર તે બરાબર એકરસ કરી ટેસ્ટ પુરતુ વૅનીલા નાખ્વું. ત્યારબાદ કોડીયાંમાં મુકેલી જામની ઉપર એ મેળવણીને ભરી જો પફ પેસ્ટ આમ દ અથવા લૅમન ચીજ઼કેકનો હોયનો તેની ૦ા ઇંચ જેટલી ચીપ કાપી તેને વળ દઇને ઉપર ચોકડી પડે તેમ બે કટકાને કોડીયાંના પફ પેસ્ટની ઉપર પાણી લગાડીને સફાઇથી વળગાવવા. પણ પફ પેસ્ટ ચીજ઼કેકનો કોડીયાંમાં મુકેલો હોયતો પછી આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ ટાર્ટલેટનો છાપેલોછે તે થોડો બનાવીને તેની ચીપની ઉપર મુજબ ચોકડી કરવી. પછી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ચૅરી ક્રીમ આઇસ.

પાકી ચૅરી રતલ ૦ાા, સોજી ખાંડ તોળા ૫, બ્રૅંડી લીકર ગ્લાસ ૦ાા થી ૧, લીંબુ ૧ નો ગાળેલો રસ, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

ધોતાં મલમલનાં નરમ કપડાંને ભીનવી તેનેથી ચૅરીને લુછીને ઠરીયા કાઢી એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં ખાંડ, બ્રૅંડી તથા લીંબુનો રસ ભેળી અડધો કલાક ઢાંકી રાખ્વું. મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્કનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલુછે તેટલો સામાન લઇને તેજ રીતે તે કસ્ટર્ડ બનાવવું અને ચૅરીને બધા સામાન સાથે બોલમાં રાખ્યાને અડધો કલાક થાયને તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એક પાશેર થંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને ફ્રુટ તદન નરમ થાયને ઉતારી તદન કલઇભરેલી ઘણાંજ ઝીણાં આધરાંની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી કસ્ટર તદન થંડું થાયને માહે એ ભેળી રંગ આઇસક્રીમનો થોડાં ટીપાં મેળવીને આએ વીવીધ વાંનીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવું.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ચૉકોલેટ ક્રીમ આઇસ.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્કનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલુછે તેટલાજ સામાનનું તેજ રીતે બનાવીને થંડુ થવા

દેવું. પછી મીલ્કમેડ કનડેનસ્ડમીલ્ક એક ટેબલ સ્પુનમાં એક પાશેર ભરી થંડું પાણી ભેળી તેમાં સોજી ચૉકોલેટ અડધેા રતલ નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉઘાડું મુકવું અને ચૉકોલેટ તદન પીગળી જાયને ઉતારી તદન થંડું થાયને તેમાં સોજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી એક પાશેર તથા ઉપલું તૈયાર કીધેલું કસ્ટર મેળવી ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા ઍસેન્સ નાખીને ઉપર ચૅરી ક્રીમ આઇસ છાપેલું છે તેની કાની જમાવવું.

મીલ્કમેડ કનડેનસ્ડ મીલ્ક તીપ્સી કેક.

સાધારણ નાના ચાર સ્પંજકેકને આડાં બે ભાગમાં કાપવાં અને કાપેલા ભાગની ઉપર રાજબરી જામ ચોપડી દીશમાં મેલીને તેમાં પચે તેટલેા શૅરી વાઇન રેડી તે પચે પછી બીલેારનાં દીશમાં ગેાઠવીને મુકવાં અને આએ વીવીધ વાંનીમાં બૅાઇલ્ડ કસ્ટર્ડ છાપેલું છે તે બનાવીને બધાં કેકની ઉપર બરાબર રેડવું.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક તૉફી.

કનડેનસ્ડ મીલ્કના એક રતલના તીનના ગેાળ દાબડા આવેછે તેમાંનુ મીલ્ક રતલ ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦ાા, સોજું કઠણ માખણ રતલ ૦ા, વેનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, લગાડવા માટે બીજું માખણ ખપ મુજબ.

એક ફ્લૅત દીશ અથવા સોજી થાળીમાં પુરતું માખણ લગાડી કાંસીયાનાં તળીયાંને પણ માખણ લગાડી રાખવું. પછી ૦ા રતલ માખણને ઉભા ઘાટની કલઇવાળી તપેલીમાં ચુલે મુકવુ અને તે પીગળેને તેમાં ખાંડ તથા મીલ્ક ભેળી ઇંગારે મેલી હાથ રાખ્યા વગર મેાટા ચમચાથી ઘુંટયા કરવું. બળતે મુકવું નહી તેમજ ઘુંટયા વગર પણ રાખવું નહી, તેથી હેઠે ડાજેછે. કઠણ જેવું થાયને ઉતારી વૅનીલા ભેળીને દીશ યા થાળીની વચમાં બધું કાઢી કાંસીયા વડે સરખું અડધી ઇંચ જાડું થાપી થંડું પડીને બંધાયને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકીને મેાટી છરીથી કટકા ઉપાડી લેવા.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્કનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૩, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડેજર્ટસ્પુન) ૩, તાજાં ઇડાં ૩, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧.

એક પાઈંટ એટલે ભરેલું બે પાશેર થંડાં પાણીમાં મીલ્કને ભેળવું અને તેમાંથી થોડું કૉર્નફ્લૉઅરમાં મેળવીને પતળા દુધપાક જેવું કરવું. પછી બાકીનાં બધાં મીલ્કને ચુલે મુકી માહે કકરો પડેને તેમાં પેલો મીલ્ક સાથે ભેળેલો કૉર્નફ્લૉઅર રેડી જરા વાર ઘુંટયા પછી ઉતારવું અને જરા થંડું થાયને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવીને અંદર તે મેળવીને પાછું ચુલે ધીમી આંચે મેલી ઘુંટયા કરવું અને પતળા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક પૅનકેક.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૦।, કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૨, તાજાં ઇડાં ૨, ખાંડ તથા ઘી ખપ મુજબ.

આટાને એક કલઇવાળી થાળીમાં ચાળી ઢગળો કરી તેની વચમાં ખાડો કરવો અને તે ખાડામાં ઇડાંને ભાંજી સારીકાની મેળવવાં. પછી મીલ્કમાં એક પાશેર થંડું પાણી ભેળી આટાને બોલમાં નાખી તેમાં એ પાણી ભેળેલું મીલ્ક જરા જરા નાખતા જઇ સેજભી ગાંગડો રેહ નહી તેમ ચમચાથી બરાબર મેળવ્યા પછી મેળવણી ઘાડા દુધપાક જેવી નહી પણ વધારે ઘટ થયલી હોયતો સેજ પાણી નાખીને એવી દુધપાક જેવી કરી ખુબ તરેહ ઘુંટીને અડધો કલાક ઢાંકી રાખ્વું. તે પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં પૅનકેક ખીમાનાં છાપેલાંછે તે પ્રમાણે એ મેળવણીનાં પૅનકેક બનાવવા માટે ઘી કકડાવીને પેણામા મેળવણી રેડવી અને હેઠેનું પડ ફીકા લાલ રંગનું થાયને ફેરવી નાખી એવુંજ બીજું પડ તળાયને પૅનકેકને કાઢીને કોરાં કાગજની ઉપર ખાંડ પાંથરી તેની ઉપર મુકવું, તેથી તેની ઉપર પુરતી ખાંડ વળગશે, તે પછી તેને ગોળ વીટાળી લઇ એ રીતે બધાં બનાવવાં.

મુડી ખારી.

છોલીને ભાંજેલી બકરાંની મુડીનાં મોટાં ફાડચાં તૈયાર મળેછે તેવા ભેજાં વગરની બે મુડીનાં ફાડચાં લેવાં. પણ એનાં માસમાં ઝીણા બાલ ઘણાજ પેવસ થઇ ગયલા હોયછે તે બધા બરાબર નીકળી જાય ત્યાંસુધી તેને થંડાં પાણીથી ધોઇ ધોઇને બધા બાલ કાઢીને સાફ કીધા પછી તપેલીમાં દોઢ શેર થંડું પાણી તથા એક તોળા નીમક સાથે ઢાંકીને ધીમે

બળતે મુકવું અને માસ નરમ થાયને ઉતારી અંદર રસ હોય તેમાંથી ફાડચાંને કાઢી હાથ સાફ કરીને પછી હાડકાંમાંથી બધા નકી માસના કટકા કાઢી લેવા. તે પછી એક પાશેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી સોજી તપેલીમાં એક પાશેર ઘીમાં ફીકા લાલ તળી છુંદેલું આદુ તોળો ાા તથા લસણ તોળો ા નાખી વઘારી લાલ થાયને માહે મુડીનું માસ નાખી અંદરથી નીકળેલો બાફેલો રસ રેડી ચમચે મેળવી ઢાંકીને દેંગારે મુકવું અને જરા એવી સાથનું થાયને ઉતારી ઉપર થોડો ગરમ મસાલો ભભરાવવો.

મુડી દહી અથવા મલાઇમાં.

ઉપર મુડી ખારીમાં લખ્યા મુજબનાં અને તેટલાંજ ફાડચાંને તેમજ ધોઇ સાફ કરી બાફીને તેનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખી નકી માસના જરા મોટા કટકા કરી તેને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ઓછું પાણી રેડીને જીરાં વગર પકાવવું. પછી પાશેર કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર ઘીમાં લાલ તળી તેમાં મુડીના ગોસ્તના રાંધેલા કટકાને એવી વગર ભેળી ઉતારીને પછી તેમાં સોજું કઠણ દહી બે શેર મેળવવુ અને બે ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં બેથી ત્રણને ધોઇને બારીક કાપી તે, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી તથા ગરમ મસાલો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી ચમચે મેળવીને ચુલે મુકવુ અને તેમાં કકરો પડવા અગાઉ ઉતારી લઇ બીજે ચુલે મુકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણપર વધારે દેંગાર રાખી અંદરનું પાણી બળેને ઉતારવું. મલાઇમાં મુડી બનાવવી હોયતો ઉપર મુજબ મુડીને ખારી પકાવીયા પછી કાંદા તળીને તેમાં માસ ભેળી તેની ઉપર સવા શેર તાજી મલાઇ પાંથરીને તેની ઉપર ગરમ મસાલો ઉપર જેટલોજ ભભરાવીને એજ રીતે દેંગારે રાખી સુકું થાયને ઉતારવું.

મુડી મસાલાની.

મુડીનું ગોસ્ત મસાલાનું પકાવવું હોયતો ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઇને બારીક કાપી અથવા જાડું છુંદીને એ તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને

ઉપર મુડી આરીમાં લખ્યા મુજબનો કાંદો તળી આદુ લસણ વઘારીયા પછી તેમાં જરા ભુંજીને પછી સાફ કરીને બાફેલી મુડીનાં ગોસ્તના કટકા તથા પાણી નાખીને જરા એવી સાથનું પકાવવું.

મુરબ્બાના કટકાનાં અચાર.

કેરીના મુરબ્બાના શીરા વગરના અમથા કટકા રતલ ૧, સોજો ગોળ શેર ૦ાાા, દલેલી સોજી રાઈ નવટાંક, સુકાં મરચાં તોળા ૨ાા, નીમક તોળા ૨, આખું જીરૂં; ધાંણા તથા લસણ દરેક તોળો ૧ા, આખાં કાળાં મરી; લવંગ; તજ તથા એળચીના દાંણા દરેક તોળો ૦ાાા, ઘણો સોજો જલદ સરકો પાઈંટ ૧.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો કાચી કેરી ચીર અથવા ફાડચાંનો છાપેલોછે તેમાં કેરીના નકી ગરનાં ફાડચાંનો લખેલોછે તે પ્રમાણે કેરીનાં ફાડચાંને કાપ્યા પછી તે અકેક ફાડચાંના આડા બબે કટકા કાપવા, પણ તેમાં લખેલ હીસાબે દોઢ શેર ખાંડ લેવી નહી પણ એ એક શેર કટકાએ એક શેરને હીસાબે સોજી શાકરીયા ખાંડ લઈ તેમાંજ લખેલી રીતે એ કટકાનો મુરબ્બો બનાવ્યા પછી શીરામાંથી અમથાજ બધા કટકા કાઢી લઈને ઉપલે હીસાબે તોળીને એક રતલ લેવા. લસણને છોલી સોજી પીતળની ખલમાં ખોખરૂં કરવું. મરીને સેજ ખોખરાં કરવાં. તજ, લવંગ, જીરૂં, ધાંણા તથા એળચીના દાંણાને જુદું જુદું જાડું છુંદવું. ગોળનો ભુકો કરી અંદરનો બધો કચરો કાઢીને સોજો કરવો. મરચાંને લુછી ડીચકાં કાઢી નાખી જરા સરકામાં બારીક પીસવાં. પછી બાકી રહેલા બધા સરકાને કલઈભરેલી સોજી તપેલીમાં ગાળી ચુલે ઉઘાડું મુકી કકરો પડવા માડેને તુર્ત ઉતારી તદન થંડો થાયને રાઈમાં જરા નામીને ખુબતરેહ ચઢાવ્યા પછી માહે ગોળ તથા નીમક ભેળી બીજો જરા સરકો રેડીને મરચાં તથા બીજો બધો મસાલો બરાબર મેળવ્યા બાદ બાકી રહેલો બધો સરકો ભેળી મુરબ્બાના કટકા મેળવીને સોજી બરણીમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી બે ચાર દાહડે મુરબ્બો ભાગે નહી તેમ તળે ઉપર કરવાં. પંદર વીસ દીવસ પછી અચાર વાપરવાં. કેરીનો જુનો મુરબ્બો ખાધામાં આવતો નહી હોયતો તેનાં પણ ઉપલીજ રીતે અચાર બનાવવાં.

મુરબ્બાની સળીની ચટણી.

કેરીની સળીના મુરબ્બાની શીરાંમાંથી કાઢેલી અમથીજ સળી રતલ ૧, સોલ્લે જલદ સરકો પાઇંટ ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦ાા, કીસમીસ દરાખ તોળા ૫, આદુ તથા લસણ દરેક તોળા ૩, સુકાં મરચાં તોળા ૨ાા, નીમક તોળા ૨, એળચીના દાંણા; તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦ાા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો કાચી કેરીનો સળીનો છાપેલો છે તેવોજ પણ એક શેર સળીએ એક શેરને હીસાબે ખાંડ નાખી બાળેલી ખાંડનો રંગ ભેળીને તેજ રીતે મુરબ્બો બનાવી બધો શીરો કાઢી નાખીને અમથીજ સળી ઉપર લખેલ હીસાબે એક રતલ લેવી. એળચી, લવંગ તથા તજને જાદું છુંદવું. આદુ લસણને છોલી ઘણો બારીક રેસો કાપી જરા સરકાથી ધોવો. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી ધોતાં કપડાંથી લુછીને સાફ કરી જરા સરકો નાખી સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસવાં. દરાખને સોજી કરી જરા સરકાથી ધોઈ આખી રાખવી અને ગમેતો સોજી પીતળની ખલમાં જરા ખાંખરી કરવી. પછી બધા સરકામાં ખાંડ પીગળાવી તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં ધોતાં કપડાંથી ગાળી માહે નીમક તથા આદુ લસણનો રેસો નાખી ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને મજાહનો ઘાડો જેવો શીરો થાયને ઉતારી થંડું પડેને મરચાં તથા મસાલો બરાબર મેળવ્યા પછી મુરબ્બાની સળી ભેળી પોહોળાં મોઢાંની સાફ બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારીકુલાખથી પૅક કરવી.

મુરબ્બો અનેનાસનો.

કુમળાં નહી પણ પાકટ પાકાં કઠણ મોટાં અનેનાસની આડી સવા ઇંચ જાદી સરખી ગોળ કાતરીઓ કાપી તેની છાલ બરાબર છોલીને આંખ કાપી કાઢીને પછી પૅનનાઇફ વડે વચમાંનો ડાંડો કોતરીને કાઢી નાખી વચમાં ગાળો કરવો અને કાતરીઓ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેને કાંટા વડે ઉંડા અને પાશે પાશે બધી તરફ ચોભા દેવા. સારબાદ એ કાતરીઓને તોળી ચાર શેર થાયતો સોજી છ શેર ખાંડને કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ધોઇને સોજાં કીધેલાં એક તાજાં ઇડાંને કોટળાં સાથેજ ભચડીને બરાબર મેળવી તેમાં પાંચ શેર પાણી રેડી બળતે મુકવું અને ત્રણ જોશ આવેને ઉતારી ઢાંકણ ઢાંકી જરા વારે ઉપર મેલ

આવે તેને આંધરાંની ખમચે કાઢી નાખીને પછી ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળી તપેલી પાછી સાફ કરીને તેમાં શીરો રેડી ચુલે મુકી એક જોશ આપીને તેમાં અનેનાસની કાતરીઓ મુકવી. પાછો એક જોશ આવેને ધીમી આંચે તપેલું ઉઘાડું રખી વારંવાર કાતરીઓને ફેરવ્યા કરવી અને શીરો સેજ ઘાડો થાયને ઉતારવું. શીરો ઘણો ઘાડો ટાઈટ કરવો નહી. બીજા કાંઇ ઉપયોગ માટે અથવા પુડીંગમાં નાખવા સારૂં મુરબ્બો કરવો હોયતો અનેનાસને છોલી આખુંજ રાખી આંખ કાઢીને પછી કેરીની નાની ચીરના જેટલા કકડા કાપી વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખી ચોખા દઇને તોળવું અને એ એક શેરે પોણો શેરને હીસાબે ખાંડ લઇ મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એનો મુરબ્બો બનાવવો. ઉપલો બેઉ મુરબ્બો લાલ કરવો હોયતો રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલોછે ને થોડો બનાવીને શીરો ગાળીયા પછી તેમાં એ રંગ એકદમ નહી પણ થોડો થોડો નાખીને ભેળી શીરો જરા ઘેરા લાલ રંગનો કરવો.

મુરબ્બો આદુનો.

બીલકુલ સાખા વગરનું સારી જાતનું સોજું પાકટ સુકાયલું નહી પણ રસદાર મેદા આદુ ચાર શેર લઇ તેના આખાજ કકડા રાખી છરીથી ઓપ્પવીને બધી છાલ બરાબર કાઢવી અને ઘણું જાડું દલદાર આદુ હોયતો વચમાંથી ચીરીને બે ફાડચાં કાપવાં, પણ સાધારણ જાડાઇનું હોયતો ચીરવું નહી. ત્યારબાદ એક મોટી બરણીમાં ચાર શેર થંડાં પાણીમાં બે તોળા નીમક પીગળાવી તેમાં આદુને ચોવીસ કલાક ભીનવી રાખવું. પછી બીજે દીને ચાર શેર ખાટી છાસમાં બે તોળા નીમક પીગળાવી આદુને ધોઇને તેમાં બીજો એક દાહડો ભીનવી રાખવું, પણ છાસ નહી હોયતો પેહલે દાહડે ભીનવ્યું હતું તેમ નીમકનાં પાણીમાં ભીનવી રાખવું. તે પછી ત્રીજે દીને સોજું ધોઈ સોજાં થંડાં પાણીમાં હદીથી ત્રણ કલાક ભીનવી રાખવું, પણ તે અરસામાં થોડે થોડે વખને પાણી બદલ્યા કરવું, તેથી ખારાસ નીકળી જશે. પછી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં છ શેર થંડું પાણી નામી તેમાં અડધો તોળો સોદા બાઇકાર્બ ભેળી માહે આદુ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને આદુમાં ખાવાનો કાંટો ભોકાય તેટલું નરમ થાયને ઉતારવું, આદુ તદન પોચું થઇને તેની ઉપરની પોપડી નીકળે તેટલું બધું નરમ કરવું નહી. પછી ઉતારીને

આદુને થંડાં પાણીમાં નાખી થંડું થાયને ખાવાના કાંટાથી બધી બોરદુપર ઘણા અથેઆથ ઉંડા ચોબા દઇને પાછું સોજા થંડાં પાણીમાં નાખવું. ત્યારબાદ મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે તદન સોજી પેહલાં નંબરની દસ શેર ખાંડનો છડું નાખીને તદનજ પતળો શીરો બનાવી તેમાંજ લખ્યા મુજબ બાળેલી ખાંડનો રંગ કરીને શીરામાં તે જરા ભેળીને શીરો ફીકા લાલ રંગનો કરવો અને આદુને નીચવીને માહે નાખી તપેલીને ઉઘાડી રાખી બળતે બે જોશ આપીને પછી ગામઠી કોલસાને ઇંગારે રાખી અવાર નવાર આદુને ફેરવ્યા કરવું અને શીરો ઘણો ઘાડો થાયને માહે કકડતું પાણી થોડું રેડી શીરાને પાછો જરા પતળો કરવો અને વળી પાછો શીરો ઘાડો થવા આવે તેટલાં મુરબ્બો બરાબર લાલ થયો નહી હોયતો પાછો ઘાડો થાયને ફરી એકવાર એ મુજબ કકડતું પાણી રેડવું અને મુરબ્બો ફુગાઇને બીગડે નહી તેવો પાણીના ભાગ વગરનો ચીકાસદાર પણ છેક શાકર બંધાય નહી તેવો ઘાડા શીરાનો થાયને તપેલાંમાંથી ત્રણ ભાગ જેટલો શીરો કાઢી નાખી ચોથા ભાગ જેટલો માહે રેહવા દઇ ઇંગારે રાખી ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી અવાર નવાર કકડા ફેરવ્યા કરવા અને શાકર બંધાય તેટલો ઘટ શીરો થાયને સેજ ઇંગારપર રાખી મુરબ્બાના એકેક કકડાને આંઘરાંની ચમચથી ઉંચકી શીરો નીપારી કાઢીને ખુનચામાં છુટા છુટા મુકી થોડીવારે ઉપાડી ફેરવવા અને તદન સુકાઇને થંડો થાયને ભરવો, પણ શીરાનો મુરબ્બો કરવો હોયતો ઉપર મુજબ શીરામાંથી કટકા કાઢી તે સુકા થાય પછી પેલા ત્રણ ભાગ જુદો કાઢી રાખેલા શીરામાં નાખી તદન થંડો થાયને શીરા સાથેજ ભરવો. એ મુરબ્બો મજાહનો ચીનાઇ જેવો થાયછે. વધારે સારો મુરબ્બો કરવો હોયતો ખાંડને બદલે ચીનાઇ શાકર લેવી. મેદા આદુ લખ્યુંછે તેને કોઇ લોક સુકી સુંઠ સમજીને તે લેયછે અને પછી માલ બીગડેછે માટે તેવી ભુલ કરવી. આદુ સાખા વગરનું સોજું હોય તેને મેદા આદુ કહેછે.

મુરબ્બો આંમરાનો.

સોજા મોટા એક શેર આંમરાને સોજા ધોઇને સુઇયા અથવા ખાવાના કાંટાવડે છુટા છુટા ચોબા દેવા અને સવા શેર સોજી ખાંડ લઇ મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એનો મુરબ્બો બનાવવો.

મુરબ્બો ઉનાફનો.

સોજાં મોટાં ઉનાફ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧.

ઉનાફમાં રેતી વળગેલી હોયછે તેથી બરાબર ધોઇને તે કાઢી નાખી સોજાં કરી ખાવાના કાંટાથી છુટા છુટા ચોબા દેવા. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઇડું નાખીને ખાંડનો પતળો શીરો કરી તેમાં ઉનાફ નાખી બળતે ઉઘાડું મુકવું અને અડધો શીરો બળેને ઈંગારે રાખી મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તદન સુકો બનાવી ઉનાફ ભાગી જાયછે માટે સંભાળથી કાઢીને વખાતો મુકી તદન થંડો થાયને ભરવો.

મુરબ્બો અંજીરનો.

મોટાં સોજાં નવાં સુકાં અંજીર એક શેરને સોજાં ધોઇ ખાવાના કાંટાથી છુટા છુટા ચોબા દેવા અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એક શેર સોજી ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં અંજીર નાખી ધીમી આંચે ઉઘાડું રાખી અડધો શીરો બળેને ઇંગારે મુકી મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કરવો. તાજાં અંજીરનો બનાવવો હોયતો ઘણાં મોટાં બરાબર તેયાર થયલાં પણ તદન કઠણ અંજીરને છોલી કાંટાથી છુટા છુટા ચોબા દઇ એ એક શેર અંજીરે એક શેર સોજી ખાંડ લઇ તેનો જરા ટાઇટ શીરો કરી તેમાં અંજીર નાખી ઈંગારે ઉઘાડું રાખી અંજીર ભાગે નહી તેમ અવાર નવાર ફેરવી શીરા સાથનો મુરબ્બો બનાવવો.

મુરબ્બો ઑરેંજનો,

કલકતાથી ખાકાનાં ઑરેંજ મંગાવેતો અંહી આવી શકેછે. તેની ત્યાંની મોસમ અકટોબરથી શુરૂ થઇ કોઇ વખત તો ફેબ્રુઆરીની આખેરી સુધી પણ મળી શકેછે અને ત્યાંનાં ઑરેંજનો મુરબ્બો વધારે સારો થાયછે. પણ તે નહી હોયતો પછી પંચગનીનાં યા બીજાં ગામનાં ઑરેંજ પણ અતરે આવેછે તે લેવાં. એ કોઇપણ મુલુકનાં ઑરેંજ હોય તેની ઉપરની છાલને બુથી છરીથી ઘસીને મજાહનાં સફાઇદાર લીસાં કરવાં અથવા છોલેલાં માલુમ નહી પડે તેમ ચાલતી છરીએ કાગજ જેવી પતળી

છાલ છોલવી. પછી એક શેર થંડાં પાણીમાં પોણેા તોળાને હીસાબે નીમક પીગળાવી ઑરેંજ હેાય તે બધાં ડુબે તેટલું એ રીતે નીમકનું પાણી કરી સેાજાં માટીનાં યા તદન કલઇભરેલાં વાસણમાં ચુલે મુકી એક જોશ આવે અને ઑરેંજની છાલ ઉપરથી ધણી સેજ નરમ લાગેને ઉતારવું અને માહેથી ઑરેંજને કાઢી તે ડુબે તેટલી અડધી છાસ અને અડધું થંડું પાણી ભેળી તેની સાથે લપેટેલી બરણીમાં ભરવું. પછી બીજે દીને કાઢી ડીચકાં આગલથી બે ઇચના વ્યાસના સરખા ગેાળ કકડા પેંન નાઇફથી કાપી કાઢવા અને ઑરેંજની છાલ અંદરથી ચુંથાય નહી તેમજ કાપેલા ગાળેા ચીરાય નહી તેમ સંભાળથી આંગળીવડે તેની અંદરનેા ગર, રસ તથા બીયાં કાઢી નાખીને પછી બધી અમથી છાસમાં બીજો એક દાહડેા ભીનવી રાખવાં. જેમ રેહતાં ઑરેંજ નરમ થયલાં નહી હેાયતેા પછી જ્યાં સુધી કઠણજ રેહ ત્યાં સુધી છાસમાં વધુ વખત રાખવાં, પણ નરમ થવા દેવાં નહી. તે પછી પાણીથી સેાજાં ધેાઇ ધેાતાં નરમ કપડાંથી નુછી કેારડાં કરી છાલકા મેાટા કલઇભરેલા પાટીયા અથવા કલઇભરેલી કથરેાટમાં ઇંગારે મુકી ડાજે નહી તેમ સંભાળથી માહેનેા પાણીનેા ભાગ બાળીને તદન સુકાં કરવાં અથવા ત્રણ-ચાર કલાક તડકે સુકવવાં. જેમ કીધાથી મુરબ્બેા બીગડશે નહી. બીજી રીતે કરવા માટે ઉપર મુજબ ઑરેંજને લીસાં કીધા પછી એજ રીતે ડીચકાં આગલથી ગેાળ કકડેા કાપી કાઢયાબાદ ચુંથાય નહી તેમ આંગળીવડે અંદરથી કેાતરીને ગર કાઢી નાખવેા, પછી એક શેર પાણીમાં ૦૧ તેાળાને હીસાબે નીમકનું પાણી કરી તેમાં ઉપર પ્રમાણે બરણીમાં એક દીવસ રાખ્યાબાદ બીજે દીને એ પાણી કાઢી નાખી એવાં બીજાં નવાં નીમકનાં પાણીમાં નરમ નહી થાય ત્યાં સુધી બીજો એક દીવસ યા વધુ વખત રાખ્યા પછી સંભાળથી સેાજાં ધેાઇ ઉપર મુજબ ચુલે યા તડકે તદન સુકાં કીધા બાદ બધા ઉપરના કાપેલા ગેાળ કટકા તથા કેાતરેલાં ઑરેંજને તેાળવાં અને તે ચાર શેર થાયતેા ધણી સેાજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ બાર શેરમાં કેાટળાં સુધાં એક તાજું ઇંડું ભચડીને મેળવીને તેમાં દસ શેર પાણી રેડી ખાંડ પીગળાવીને ચુલે બળને મુકી ત્રણ ચાર જોશ આપી ઉતારીને ઢાંકવું અને થેાડેવારે ઉપર મેલનેા પેાપડેા આવે તેને આંધરાંની ઝમચે કાઢયા પછી ભીનાં કપડાંથી શીરાને ગાળવેા અને બધાં ઑરેંજ અકેકની પાશે પાશે ગેાઠવીને મુકાય તેટલાંજ મેાટાં એક તદન કલઇભરેલાં

છાલકાં તપેલાંમાં ઑરેંજનો કાપેલો ભાગ ઉપર આવે અને તળીયાં હેઠે રેહ તેમ મુકીને ગાળેલો શીરો તેમાં અડધો રેડી એક જોશ આપ્યા પછી ધીમી આંચે ઉઘાડું તપેલું મુકવું અને પેલા જુદા રાખેલા અડધા શીરાને સેજ ઇંગારે ગરમ રાખી તપેલાંમાંનો શીરો જેમ બળતો જાય તેમ એ શીરામાંથી ઉમેર્યા કરી ઑરેંજને શીરામાં ડુબતાંજ રાખવાં. મુરબ્બો તૈયાર થવા આવેને ઇંગારે રાખી ઑરેંજ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવવાં અને મુરબ્બામાં પાણીનો ભાગ રેહ નહી અને બરાબર તૈયાર થઇ શીરો ઘાડો થાયને અંદર જે મોટાં ઑરેંજ હોય તે તથા તેની ઉપરના કાપેલા કટકાને જુદા રાખવા અને બાકીનાં ઑરેંજની બધી અડધી ઇંચ પોહોળી લાંબી ચીપ કાપી મોટાં ઑરેંજના ગાળામાં ભરીને પેલા કાપેલા કટકા દરેકની ઉપર મુકી તે નીકળી નહી જાય માટે બાંબુની યા નવા બુતારાની સળીના બબે કટકાને ઑરેંજની ઉપર ચોકડીની કાંની ખોસીને પછી થંડા થયલા શીરામાં મુકવાં. ધાકાના ઑરેંજનો મુરબ્બો ઘણી તજવીજથી બનાવ્યો હોયતો ત્યાંથી આવેછે તેવા ઘેરા પીળા રંગનો અને સ્વાદ તેમજ દેખાવમાં પણ તેવોજ લાગેછે. એ મુરબ્બો સુકો કરવો હોયતો તૈયાર થવા આવેને માહેથી બે ભાગ જેટલો શીરો કાઢી લેવો અને એક ભાગ જેટલા શીરાને તપેલાંમાં રાખી વારંવાર ફેરવી આરેંજ લાલ નહી થાય તેમ સંભાળથી શીરો સુકવી ખાંડ બંધાય તેટલો બધો શીરો થાયને સેજ ઇંગારે રાખી અકેક ઑરેંજને કાઢી છુટાં છુટાં ખુનચામાં યા ફલૅત દીશમાં મુકી સુકાયને ઉપર મુજબ કાપીને માહે ચીપ ભરીને આખ્ખાં ઑરેંજ કરવાં. કેક યા પુડીંગમાં નાખવા માટે એ મુરબ્બો બનાવી રાખવો હોયતો ઉપર મુજબ ઑરેંજને બાફીને તૈયાર કીધા પછી તેના આડા બે કકડા કાપી માહેની પતળી ચામડી સાથેજ બધું ઉપલી રીતે કાઢીને કોડીયાં જેવાં કરી ચુલે યા તડકે સુકવીને તદન કોરડાં સુકાં કરી એ મુરબ્બો લાલ બનાવવાનો હોયછે માટે આએ ચોપડીમાં મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીર અથવા કાડચાંનો છાપેલોછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બાળેલી ખાંડનો રંગ એનો શીરો તૈયાર કીધા પછી તેમાં જરા નાખીને શીરો ઘણો ફીકા લાલ રંગનો કરીને પછી માહે ઑરેંજનાં કોડીયાં નાખીને ઉપર મુજબ એનો સુકો મુરબ્બો બનાવવો. પણ એ ઑરેંજનાં કોડીયાં ચાર શેર થાયતો આઠ શેર ખાંડનોજ શીરો કરવો.

મુરબ્બો કાચી કેરીનો ખમણેલો.

સાખ્ખા વગરની પટેલ અથવા રૂસની તાજી રસદાર કાચી કેરી અથવા હાફુસ યા પાયરીની કાચી કેરીને બરાબર છોલી બધો લીલો ભાગ કાઢયા પછી ખમણેલી શેર ૪, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૪ાા, તાજું ઈંડું ૧, જાદા છુંદેલા એળચીના દાંણા તોળો ૦ાાા.

મે માસમાં આવતી કેરીમાં ખટાસ વધારે હોયછે પણ જુનમાં વરસાદ પડયા પછી ઉતારેલી કેરી આવે તેમાં ખટાસ ઓછો હોયછે, માટે એ મુજબની ખટાસવાળી કેરી ખમણેલી હોયતો તેને કોડીનાં યા તદન કલઈવાળાં વાસણમાં થંડાં પાણીમાં ભીનવવી અને મુરબ્બો જરા ખટાસપર પસંદ હોયતો છઠી કલાક અને ખટાસ પસંદ નહી હોયતો સાડા ત્રણ કલાક રાખ્ખવી. પણ જુન માસની ઓછા ખટાસવાળી કેરી હોયતો તેને દોઢથી બે કલાક ભીનવી રાખ્ખવી. પછી કલઈભરેલાં ખોયાંમાં નાખ્ખી અને તેમાંનુ બધું પાણી ગળી જાય પછી તેની ઉપર બીજું સોજું થંડું પાણી એકજ વખત રેડવું, પણ કેરીને સેજબી વખત દાબવી યા ચોળવી નહી, એમજ ધોવાશે, પછી બધું પાણી નીકળી જવા દેવું. ત્યારબાદ હેઠે મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડચાંનોછ તેમાં લખ્ખ્યા મુજબ ઉપસેલા ભરેલા નાના ત્રણ ચમચા ખાંડને બાળીને તેનો રંગ કરવો અને ઈંડાંને ધોઈ તપેલાંમાં ખાંડ નાખ્ખી તેમાં કોટળાં સુધાંજ ભચડીને બરાબર મેળવીને માહે બે શેર પાણી રેડી ચુલે બળતે મુકવું અને કકરા પડી મેલ બધો છુટો પડી શીરો નીતરો થાયને ઉતારી જરાવારે આંધરાંની ચમચથી બધો મેલ કાઢયા પછી તદન કલઇભરેલા પાટીયાની ઉપર ભીનવીને નીચવેલું કપડું ઝોળીની કાની દોરીથી બાંધીને તેમાં શીરો ગાળી પાછું ચુલે મુકવું અને શીરો ચીકાસવાળો થાયને ઉતારી બાળેલી ખાંડનો રંગ ખપતો ખપતો માહે નાખ્ખીને ઘણો ઘેરા લાલ રંગનો શીરો કરી માહે ખમણેલી કેરી ભેળીને ધીમ બળતે ઉઘાડું તપલું મુકવું અને અડધો શીરો બળેને પુરતા દેંગાર ઉપર રાખ્ખી અવાર નવાર માહે ચમચ ફેરવ્યા કરી શીરો બળીને મુરબ્બો જામના જેવો ઘટ થાયને ઉતારી ઉપર એળચી ભભરાવવી. જો મુરબ્બો વધારે મીઠો પસંદ હોયતો અડધો શેર ખાંડ વધારે નાખ્ખવી. શીરો બળવા આવે તોય મુરબ્બો બરાબર લાલ થયો નહી હોયતો બીજે ઘડે નેઢલા

બાળેલી ખાંડનો રંગ માહે ભેળીને મજાહનો લાલ રંગનો કરવો. એ મુરબ્બો મજાહનો પોચો થાયછે. પણ જો વવરો બનાવવો હોયતો ઉપર લખેલી કોઇપણ એકજાતની ઘણીજ સૈજ પાકપર ચઢેલી કેરીને ખમણી ઉપલાંજ વજને લઇ સોજાં થંડાં પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી જાદાં કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખ્યા બાદ સાડાચાર શેર ખાંડનો એજ રીતે પણ પતળો શીરો કરવો, પણ એમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ સુદલ નાખવો નહી અને શીરાને પોહોળા પાટીયામાં ગાળી તેમાં નીચવેલી કેરી ભેળીને પેહલેથી ધીમે બળતે ઉંધાડું મેલી અડધો શીરો બળેને દીગારે રાખી હાથ રાખ્યા વગર ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને મુરબ્બો સુકો વવરો થાયને ઉતારવો. એ મુરબ્બો પીળા રંગનો થાયછે. પટેલની યા રૂસની મુરબ્બાની કેરી ઘણા દાહડાની ઝાડપરથી ઉતારેલી ચીમડાયલી છાલવાળી અને અંદરનો ગર રસ વગરનો હોય અને ખમણતાં માહેથી પાણી નીકળે નહી તેવી સુકી કેરીનો મુરબ્બો સારો થતો નથી. ઉપલા સામાનનો તૈયાર મુરબ્બો છ શેરની સૈજ ઉપર થશે.

મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડચાંનો.

પટેલની કેરી ઉપરથી સફાઇદાર રેહતી નથી પણ ગાંઠ ગડબા જેવી અને લંબાચી હોયછે અને રૂસની કેરી ગોળ અને સફાઇદાર હોયછે તે બેમાંની એકજાતની પાકટ પણ અંદરથી સફેદ નીકળે તેવી ઘણી મોટી દલદાર ઝીણાં ગોટળાંની પણ સુકા ગરની નહી પણ મજાહની રસદાર હોય તેવી મુરબ્બાની પચીસ કેરીને ડીચકાં આગલથી સુરાથી ઉભી બે ફાડચાંમાં કાપવી અથવા અકેક કેરીની ઉભી ચાર ચાર ચીર કાપવી અને તેની અંદરની ગોટળી કાઢી નાખવી. પણ કોટળાં વગરની અમથી કેરીના નકી ગરનોજ મુરબ્બો કરવો હોયતો કેરીની બેઉ બોરદુપરથી સરખાં મોટાં બે ફાડચાં કાપી લેવાં. પછી ઉપલી ત્રણમાંની જેબી રીતે કેરી કાપેલી હોય તેની બધી છાલને બરાબર જાદી છોલવી અને તે પછી પણ સૈજ લીલો ભાગ રહેલો હોયતો તેને બરાબર કાઢી નાખીને પછી રૂપાંના યા ખીજી સોજી ધાતુના ખાવાના કાંટાવડે કેરીને બધી બોરદુ ઉપર અને છેક હેઠે કોટળાંને લાગે તેમ ઉંડા ચોબા દેવા, પણ કાંટાના દાંતા હોય તેટલાજ છુટા બધા ચોબા સરખા પાશે પાશે દેવા, તદનજ અકેકની અંદર અથવા અથડેલા મારવા નહી, તેથી કેરી ચુંથાઇને ભાગી જશે.

પછી એ કેરીને તોળી વીસ શેર થાયતો પાંન સાથે ખાવાનો સુકો કળી ચુનો એક પાશેર લઈ તેમાં થંડું પાણી એક શેર રેડવું, પણ ચુનો પાણીમાં પડતાં ખીલછે અને કકડી જાયછે માટે માહે હાથ નાખવો નહી, થંડો થાયને પાણીમાં મેળવી થોડેવારે ચુનો હેઠે ઠરી જઈ ઉપર નીતરૂં પાણી આવે તેને કાઢી લેવું અને એ કેરી ડુબે તેટલાં થંડાં પાણીમાં એ ચુનાનું પાણી ભેળીને લખોટેલી માટી બરણીમાં રેડવું અને બરણી નહી હોયતો પછી તદનજ કલઈભરેલાં મોટાં ઉંડાં તપેલાંમાં ધોઈને સોજાં કીધેલાં કેળનાં પાદડાં હેઠે તેમજ ભોરદુપર કરતાં મુકીને તેમાં એ પાણી રેડીને માહે કેરી નાખવી અને તપેલું હોયતો ઉપર પણ પાદડાં મુકીને ઢાંકવું અને બરણીને એમજ ઢાંકણ ઢાંકવું. તે પછી ચોવીસ કલાક થાયને કાઢીને થંડાં પાણીથી કેરીને સોજી ધોઈ ભાગે યા ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી બેઉ હથેલીવડે કેરીને દાબીને બધું પાણી નીચવી કાઢયા પછી તોળવી અને તે એક શેર કેરીએ દોઢ શેરને હીસાબે સોજી પેહલાં નંબરની મોરીશ્યસ સફેદ ખાંડ લેવી અને કેરીની ચીર અથવા ફાડચાં અકેકની ઉપર પડે નહી પણ બધાં પાશે પાશે મુકાય તેટલાં મોટાં એક તદન કલઈભરેલાં છાલકાં પોહોળાં તપેલાંને મુરબ્બો બનાવવા માટે તૈયાર કરી રાખી તેની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને ઝોળીની કાંની દોરીથી બાંધવું. ત્યારબાદ બીજાં સોજાં તપેલાંમાં ખાંડ નાખી તાજાં એ ઇંડાંને ધોઈને કોટળાં સુધાંજ માહે ભચડીને બરાબર મેળવી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ તેમાં લખ્યા કરતાં ઓછું પાણી રેડી તેમાં બધી ખાંડ બરાબર પીગળાવીને પછી શીરો બનાવવા મુકવો અને તેમાંજ લખ્યા મુજબ થાયને ઉતારી જરાવારે ઉપરનો મેલનો પોપડો માહે ભેળાય નહી તેમ સંભાળથી બધો આંધરાંની ચમચે કાઢીને પછી પેલાં મુરબ્બો બનાવવા માટે તૈયાર કીધેલાં તપેલાંમાં ઝોળી બાંધેલાં કપડાંમાંથી ગાળવો. કોઈ લોક મુરબ્બો લાલ કરવા માટે અંદરનો શીરો થોડો બળે પછી તેમાં થોડા તજના મોટા કટકા નાખેછે અને મુરબ્બો લાલ થાય પછી માહેથી તે કાઢી નાખેછે અને કોઈકનો મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરો ગાળીયા પછી આએ ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો લખેલોછે તે બનાવીને તેમાં થોડો થોડો કરી ભેળીને શીરો ઘણો ઘેરા લાલ રંગનો કરીને પછી મુરબ્બો બનાવેછે.

એ રીતે શીરો ગાળીને તૈયાર કીધા પછી મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાંજ લખ્યા મુજબ ભોંય ઉપર કહરેલનો ચુલો માંડીને તેપર મુરબ્બો બનાવવાના શીરાનાં તપેલાંને મુકી હેઠે બળતું રાખવું અને અંદર મેલ આવે તેને કાઢયા કરી ચમટીમાં દાબતાં શીરો ચીકાસદાર લાગે તેવો થાયને તેમાં અકેકની ઉપર નહી પણ બધી પાશે પાશે કેરી મુકી તપેલું ઉઘાડું રાખી હેઠે બધે ફરતું એકસરખું ધીમું બળતું રાખવું અને થોડો વખત થાયને કેરીનું પડ ફેરવ્યા વગરજ વચમાંની કેરી બોરદુપર અને બોરદુની વચમાં કરવી, તેથી બધી એકસરખી લાલ થશે. અડધો શીરો બળવા આવેને બળતું કાઢી નાખી આખાં તપેલાની હેઠે પુરતા ઇંગાર રાખીને કેરીનું પડ ફેરવવુ. તે પછી એજ રીતે બાહેરની કેરી અંદર અને વચમાંની કેરીને અવાર નવાર બાહેર મુકવી, પણ હજી મુરબ્બો મજાહનો, લાલ નહી લાગેતો પછી બીજો થોડો રંગ ભેળવો અને મુરબ્બો મજાહનો લાલ અને પાણીના ભાગ વગરના ઘાડા શીરા સાથનો થાયને ઉતારી ઉપર મેલ આવશે તે માહે ભેળાય નહી તેમ ચમચાથી બધો કાઢી નાખી શીરાને તદન નીતરો કરીને પછી ચાર તોળા એળચીના દાંણાને ખોખરા કરી ઉપર ભભરાવીને કપડું બાંધી બીજે દીને બરણીમા ભરી ચપટ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું. છ સાત કેરીનો મુરબ્બો બનાવવો હોયતો ઉપર મુજબ કેરીને તૈયાર કીધા પછી મોટા કલઇભરેલા પાટીયામાં એજ હીસાબની ખાંડનો શીરો કરી માહે બાળેલી ખાંડનો રંગ એજ રીતે ભેળીને તપેલાંને મોટા ચુલા ઉપર મુકવુ અને સેજ ચાસવાળો શીરો થાયને અંદર કેરીને પાશે પાશે મુકી ઉપર મુજબ મુરબ્બો તૈયાર થવા આવે અને જયારે શીરામાં પીળા ઘેરા રંગનું ફીણ આવીને તે ઉભાવ માડે ત્યારે મુરબ્બો તૈયાર થવા આવેલો સમજવો અને ઉભાતા શીરાને ચમચથી બેસાડી દઇ એ રીતે ત્રણ ચાર વખત થઇ શીરો મજાહનો ઘણો ઘાડો થાયને ઉતારી ઉપર મુજબ મેલ કાઢયા પછી એળચી ભભરાવીને તેમજ થંડો થાયને ભરવો. પણ એમ ચુલે ઉભાતાં મુરબ્બો હેઠે લાગે યા કરપાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. નાના કટકાનો મુરબ્બો કરવો હોયતો ઉપર મુજબ કેરીને છોલીને બાજુનાં બેઉ ફાડચાં કાપી તેના આડા બબે કટકા કાપવા અને ગોટલાંની બેઉ બોરદુપરની ચીપને ઘસીને બરાબર કાપી લેવી, પછી ઉપર મુજબ એ બધાંને ચોબા દઇ

તેમજ પણ વીસ કલાક ચુનાનાં પાણીમાં રાખ્યા બાદ પાઇ નીચવીને એક શેર કેરીએ સવા શેર અને મુરબ્બો રાખવાનો હોયતો સવા શેરને નવટાંકને હીસાબે ઉપર મુજબની ખાંડનો શીરો બનાવી એજ રીતે એનો મુરબ્બો કરવો. ઉપર લખેલી કોઇપણ રીતે બનાવેલો મુરબ્બો તુર્ત ખાધામાં ખાટો લાગેછે પણ થોડા દીવસ રાખ્યા પછી શીરો પીને સેજ ખાટો મીઠો મજાહનો થાયછે. પણ જો કોઇને એમ ખટાસવાળો મુરબ્બો પસંદ નહી હોયતો ઉપર લખ્યા મુજબનાં ગોટળાં સાથનાં ફાડચાં અથવા ચીર યા નકી ગરનાં ફાંડચાંને અમથાં થંડાં પાણીમાં બાર પંદર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તે પાણી કાઢી નાખીને પછી ઉપલીજ રીતે ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવીને પછી મુરબ્બો બનાવ્યાથી ખટાસ વગરનો થશે. મુરબ્બો જલદી બનાવવો હોયતો ઉપર મુજબ કેરીને છોલી ચોબા દઇને પછી તોળીને સેજ બાફવી અને એ એક શેર કેરીએ એક શેરને નવટાંકને હીસાબે ખાંડ લઇ શીરો કરીને તુર્તજ એ કેરીનો મુરબ્બો કરવો. એ મુરબ્બો ચારથી પાંચ દાહડાજ રેહછે. તદનજ કઠણ પણ અંદરથી તદન સફેદ નહી પણ ઘણીજ સેજ પીળાસપર ચઢેલી કેરીમાં ખટાસ ઓછો હોયછે. તેમજ ચોમાસાંનું પાણી પીધા પછી જુન માસમાં ઝાડપરથી ઉતારેલી કેરીમાં પણ ખટાસ ઓછોજ હોયછે. માટે તેવી કેરીને તો ફકત ચોવીસ કલાકજ ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવવી, વધુ વખત પાણીમાં રાખવી નહી. ગોલાબનો ટેસ્ટ પસંદ હોયતો મુરબ્બો તેયાર થવા આવી માહે ફીણ આવવા માંડેને છ સાત કેરીનો હોયતો તેમાં ઘણુંાજ સોજો ગોલાબ નાના ચાર ચમચા છાંટીને પછી મુરબ્બો બરાબર થાયને ઉતારવો. પટેલની યા રસની કેરી ઝાડપરથી ઘણા દાહડાની ઉતારેલી ચીમડાયલી છાલની અને અંદરનો ગર રસ વગરનો સુકો થયલો હોય તેવી કેરીનો મુરબ્બો સારો થતો નથી.

મુરબ્બો કાચા કેરીનો સળીનો.

સાખ્યા વગરની રસની અથવા પટેલની મોટી દલદાર અને સુકી નહી પણ રસવાળી મુરબ્બાની કાચી કેરીની છાલ બરાબર જાદી છોલીને પછી તેની અડધી ઇંચ જેટલી પોહોળી અને એટલીજ જાદી અને ત્રણેક ઇંચ જેટલી લાંબી કાપેલી સળી શેર ૪, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર પાા, કળી ચુનો તોળા ૬, તાજું ઇડું ૧, ખુંદેલી એળચી તોળો ૧.

ચુનાને બે શેર થંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને ઢાંકી રાખવું અને બધો ચુનો હેઠે ઠરી જાય પછી ઉપરનું નીતરૂં પાણી કાઢી લઇ તેમાં કેરીની સળી નાખીને પછી સળી બરાબર ડુબે તેટલું બીજું થંડું પાણી રેડી બે કલાક અને બધી સળી બરાબર કઠણ થઇ નહી હોયતો બીજો અડધો કલાક વધારે રાખવું. જે અરસામાં સળીને બે ત્રણ વખત તળે ઉપર કરવી. ઉપર મુજબ સળી બીનવ્યાને દોઢેક કલાક થાયને કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં ખાંડ નાખી ઇંડાંને ધોઇને તેમાં કોટળાં સુધાંજ ભચડીને બરાબર મેળવી માહે દોઢ શેર થંડું પાણી રેડી ચુલે બળતે મુકી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને બે ત્રણ કકરા પડી મેલ છુટો પડેને ઉતારી ઉપરનો મેલ આંધરાંની ચમચે કાઢીને પછી બીજાં તપેલાં ઉપર બીનવેલું કપડું બાંધી તેમાંથી શીરાને ગાળી પેલા પાટીયાને સોજો ધોઇને તેમાં શીરો રેડી પાછો ચુલે મુકવો અને બરાબર બાસવાળો એટલે ચમટીમાં દાબતાં જરા ટાઇટ જેવો શીરો લાગેને મુરબ્બો મજાહનો ઘેરા પીળા રંગનો કરવો હોયતો તેમાં તજના મોટા કકડા એક તોળો નાખવા, પણ મુરબ્બો મજાહનો લાલ રંગનો પસંદ હોયતો શીરો બનાવવાની આગમચ આએ ચોપડીમાં મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડચાંનોછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ઉપસેલા ભરેલા નાના ત્રણ ચમચા ખાંડને બાળીને તેનો રંગ કરી તપેલાંમાંનો શીરો ઘણો ઘેરા લાલ રંગનો થાય તેટલો તેમાં એ બાળેલી ખાંડનો રંગ ખપતો ખપતો ભેળવો અને સળી બીનવ્યાને ઉપર લખ્યા જેટલો વખત થાયને ચુનાંનાં પાણીમાંથી કાઢીને સોજી ધોવી અને શીરાને પાછો એક કકરો પાડી તેમાં નાખી સાધારણ બળતે ઉઘાડું રાખી સળી ભાગે નહી તેમ અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને અડધો શીરો બળેને કોલસાને ઇંગારે રાખવું. પણ મુરબ્બો તૈયાર થવા આવે તોય મજાહનો લાલ થયો નહી હોયતો બીજો જરા ખાંડનો રંગ ભેળી લાલ કરવો અને શીરો ઘાડો થઇ માહે બરાબર ફીણ આવેને ઉતારવું. ફીણ આવી શીરો ઘાડો થાય પછી વધુ વખત રાખવું નહી, તેથી શીરો ચીવટ થઇ જશે, માટે બરાબર વખતસર ઉતારી થંડો થાયને એળચી ભેળીને ભરવો. મોટી ચાર કેરીની ઉપર લખેલાં વજનની સળી થશે અને એટલા સામાનનો તૈયાર મુરબ્બો સાડા ૭ શેરને આસરે થશે. ચુલા ઉપર શીરામાં સળી નાખ્યા પછી આસરે એકથી સવા કલાકે મુરબ્બો તૈયાર થાયછે. ચાર શેર કરતાં વધારે સળીનો મુરબ્બો કરવો હોયતો ઉપર લખ્યા કરતાં પણ સેજ વધુ ચાસવાળો શીરો

કરવેા. કારણ વધુ શીરાને બળતાં વખત લાગે છે અને તેથી વધુ વખત ચુલે રેહતાં સળી નરમ થઇ જાયછે. કેરીને મુરબ્બેા સેજ ખટાસવાળા ટેસ્ટનેા સારેા લાગેછે પણ વળી કેાઇને તેવેા પસંદ પડતેા નથી માટે ખટાસ વગરનેા કરવેા હેાયતેા સળીને ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવવા આગમચ પેહલે અમથાં થંડાં પાણીમાં દેાઢથી બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાંથી કાઢીને ઉપર લખ્યા મુજબનાં ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવવી. સળીનેા મુરબ્બેા આઠ દસ મહીના સુધી મજાહનેા રેહછે, બીગડતેા નથી. ઘણા દાહડાની ઝાડપરથી ઉતારેલી ચીમડાયલી છાલની અને અંદરનેા ગર સુકાયલી રસ વગરની કેરીને મુરબ્બેા સારેા થતેા નથી.

મુરબ્બેા કેસર્યા.

આજ્ઞે વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બેા કેાહેાળાંનેા કટકાનેા તથા ખમણેલેા અને મુરબ્બેા દેાધીનેા કટકાનેા તથા ખમણેલેા છાપેલેાછે તેમાનેા કેાઇ પણ મુરબ્બેા કેસર નાખીને બનાવવેા હેાયતેા આજ્ઞે ચેાપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તે પ્રમાણે અડધેા તેાળેા સેાજી ખરી કેસરને સેકી બારીક વાટીને નાના બે ચમચા ભરી સેાજા ગેાલાબ અથવા પાણીમાં બરાબર મેળવીને તૈયાર કરી રાખ્વી અને એના શીરામાં બાળેલી ખાંડનેા રંગ નાખ્વેા નહી પણ એ મુરબ્બામાં લખેલી રીતે છાલ છેાલી બીયાં તથા ગર કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાં દસ શેર કેાહેાળાં અથવા દેાધીનેા કટકાનેા અથવા ખમણેલેા મુરબ્બેા બનાવવા મુકયેા હેાયતેા તે તૈયાર થવા આવે અને જરા ઘાડા શીરા સાથનેા થાય ત્યારે તે કટકાનેા હેાયતેા બધા કટકાને ચમચવડે તપેલીમાં બેારદુપર મુકીને પછી શીરેા ઘેરા પીળા રંગનેા થાય અને કેસરનેા પુરતેા સ્વાદ લાગે તેટલી પેલી તૈયાર કીધેલી કેસરમાંથી ખપતી ખપતી શીરામાં મેળવીને પછી તેમાં કટકાને પાછા ભેળીને શીરા સાથનેા અથવા સુકેા જેવેા મુરબ્બેા કરવેા હેાય તેમ તૈયાર કરવેા. ખમણેલેા મુરબ્બેા હેાયતેા તે પણ તૈયાર થવા આવે ત્યારે તેમાં પણ ટેસ્ટ મુજબ એ કેસરને પુરતી ભેળીને બનાવવેા.

મુરબ્બેા કેાહેાળાંનેા કટકાનેા તથા ખમણેલેા.

બુરાં કેાહેાળાંનેા મુરબ્બેા બનાવવેા હેાયતેા તેની ત્રણ ઇંચ પેાહેાળી બધી ચીર કાપી છાલ છેાલી ગર તથા બીયાં કાઢીને તેના ચાર ચાર ઇંચ અને ગમેતેા તેથી પણ વધારે લાંબા કટકા કાપવા. પછી તેને ભાગે નહી

તેમ સંભાળથી ખાવાના કાંટાવડે પાશે પાશે બધી બોરદુપર ચોબા દઇને તોળવું અને પાકટ કોહોળાંને એક વરશ દાહડો સીકાં ઉપર ટાંગી રાખ્યા પછી સુકાયછે તેવુ સુકું કોહોળું હોયનો તેના એક શેર કટકાએ એક શેરને નવટાંક સોજી ખાંડ લેવી અને એવુંજ પાકટ પણ તાજું નવું કોહોળું હોયતો તેના એક શેર કટકાએ અડધો શેરને નવટાંક ખાંડ લેવી, પણ કોહોળું કુમળું હોયતો તેના એક શેર કટકાએ અડધો શેર ખાંડ લેવી અને ચોબા દીધેલા કટકાને ધોઇને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી નીચવીને પછી મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પાકટ કોહોળાં માટે તદન પતળો શીરો કરી તેમાં લખેલી રીતે કટકા નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને કોહોળાંના કટકા બફાયાથી તેનો કાચો રંગ બદલાઇને નીતરો જેવો થાયને ઢાંકણુ કાઢી નાખી તેમાંજ લખેલી રીતે શીરા સાથનો મુરબ્બો તૈયાર કરવો. એ મુરબ્બો ઘણો વખત રાખવો હોયતો થોડી ખાંડ વધારે લઇ ડુબતા શીરા સાથનો મુરબ્બો તૈયાર કરીને તેમાં ખાટાં ત્રણ લીંબુનો ગાળેલો રસ નાખવો. એ મુરબ્બો સુકો કરવો હોયતો શીરા સાથનો મુરબ્બો થાયને વધારે ટાઇટ કરી ચુલેજ ધીમે ઇંગારે રેહવા દઇને આંધરાંની ચમચથી માહેના કટકાને કાઢી તેમાંનો બધો શીરો નીતારીને પછી ફ્લૅત દીશમાં અથવા કલઇ ભરેલા ખુનચામાં છુટા છુટા વખાતા મુકવા અને ઉપરનું પડ સુકાયને છરીવડે ઉપાડી પડ ફેરવી નાખી સુકો થાયને ભરવો. એ મુરબ્બો થંડીમાં સુકો રેહશે પણ બીજી રૂતુમાં પસરી જશે. નવાં આવેલાં પાકટ કોહોળાંના શીરા સાથના મુરબ્બા માટે સેજ ચીકાસવાળો શીરો કરીને તેનો ઉપલીજ રીતે શીરા સાથનો અથવા સુકો મુરબ્બો કરવો. કુમળું કોહોળું હોયતો તેમાં પાણીનો ભાગ વધારે હોવાથી તેને માટે જરા ચાસવાળો શીરો કરીને શીરા સાથનો મુરબ્બો બનાવવો. એનો સુકો મુરબ્બો થશે નહી. ઉપલો કોઇપણ મુરબ્બો તૈયાર થયા પછી ગમેતો ઉપર થોડા ખોપરા કીધેલા એળચીના દાણા ભભરાવવા.

ઉપર લખેલા કટકાનો કોઈપણ મુરબ્બો લાલ કરવો હોયતો આએ ચોપડીમાં મુરબ્બો બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખવા લખેલુંછે તેનો રંગ એ મુરબ્બા માટે શીરો તૈયાર કીધા પછી તેમાંજ લખેલી રીતે ભેળીને પછી તેમાં કટકા નાખીને બનાવ્યાથી મુરબ્બો મજાહનો બધો એકસરખો લાલ થશે. ગોલાબનુ ઍસૅન્સ

નાખ્યાથી મુરબ્બો વધારે સારા ટેસ્ટનો થાયછે માટે તે નાખ્વું હોયતો એક મોટાં કોહોળાંના કટકાનો મુરબ્બો ટાઇટ શીરા સાથનો થાય ત્યારે એક નાનો ચમચો થંડાં પાણીમાં પચીસથી ત્રીસ ટીપાં સાધારણ મેકરનું હલકું નહી પણ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું સોજ્જું ઍસૅન્સ ઑવ રોઝ મેળવીને પછી તપેલાંમાંના મુરબ્બાના કટકાને ચમચથી તપેલાંની બોરડુપર મુકીને પછી શીરામાં મેળીયા બાદ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કટકાને પાછા શીરામાં મેળવીને મુરબ્બો તૈયાર કરવો. કોહોળાંના કટકાને બાફીને પછી તેનો મુરબ્બો બનાવેલો સફેદ થાયછે માટે તેવો કરવો હોયતો ઉપર લખ્યુંછે તેવાં નવાં આવેલાં તાજાં પાકટ એક કોહોળાંના કટકાને ચોખા ધોયા પછી તોળીને તેનું વજન કરીને ખાંડનો હીસાબ કાઢયા બાદ કટકાને થંડાં પાણી સાથે તપેલીમાં ઢાંકીને બાફવા મુકવા અને તેનો કાચો રંગ બદલાય ત્યારે ઉતારીને નવી ટોપલીમાં ઓસાવી કાઢી કટકા તદન કોરડા થાય પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બેઉ હથેલીથી દાબી નીચવીને ઉપર લખ્યા મુજબ પણ રંગ નાખ્યા વગર અમથોજ સોજી સફેદ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડનો શીરો તૈયાર કરી તેમાં કટકા નાખી તપેલું ઉઘાડુંજ રાખીને મુરબ્બો તૈયાર કરવો. ખમણેલો મુરબ્બો બનાવવા માટે વરશ દાહડો રાખેલું પાકટ કોહોળું ચાલશે નહી માટે નવાં આવેલાં પાકટ અથવા કુમળાં મોટાં એક કોહોળાંની બધી પોહોળી ઉભી ચીર કાપી તેમાંથી બીયાં તથા ગરને કાપીને કાઢી નાખ્વું. તે પછી એ આખી ચીરની બધી છાલ છોલી કાઢવી નહી પણ બેઉ છેડા તરફની છાલ છોલવી અને વચમાંના ભાગની ત્રણેક ઇંચ જેટલી છાલ છોલ્યા વગરજ રાખીને પછી ખમણીની ઉપર ચીર મુકી છાલ તરફથી પકડીને બધો સફેદ ભાગ ખમણી લઇ છાલનો ટુકડો વધે તે કાઢી નાખ્વો. પછી એ ખમણેલાં કોહોળાંને સોજ્જું ધોઇ કલઇવાળી ચાળણી યા બોયાંમાં નાખી તેને હથેલીવડે જરા દાબીને પાણી કાઢયા પછી તોળીને ખમણેલાં પાકટ એક શેર કોહોળાં માટે અડધો શેરને નવટાંક અને કુમળાં માટે એના કરતાં જરા ઓછીને હીસાબે ખાંડ લેવી અને પાકટ સારૂં સેજ ચાસવાળો અને કુમળાં માટે વધારે ચાસનો શીરો કરી ચાળણીમાંથી કાઢેલાં કોહોળાંને તેમાં નાખી ચમચથી બરાબર મેળવી ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલવું અને શીરામાં પડી કોહોળું બફાયાથી તેનો કાચો રંગ બદલાયને ઢાંકણું કાઢી નાખ્વું અને મુરબ્બો સેજ ઢીલો જેવો થાયને

ઉતારવો. કારણ શીરો તદન સુખ્વ્યાથી પછી ખાંડ બંધાઇને મુરબ્બો વવરો થઇ જાયછે. એ મુરબ્બો બનાવતી વેળા અંદર વારંવાર ચમચ ફેરવવી નહી તેથી કોહોળું અટવાઇ જશે. પણ મુરબ્બો તૈયાર થવાની અગાઉ કોઇ વખત અંદરનો શીરો સુકાઇ જવા આવેતો માહે ગરમ પાણી જરા રેડવું, તેમજ પેહલે કોઇ કોહોળું કુમળું જેવું લાગેછે પણ ચરવામાં પાકટ નીકળેછે ત્યારે ઉપર મુજબ લીધેલી ખાંડ તેમાં ઓછી પડી જાયછે, માટે તેમ લાગેતો પછી મુરબ્બાને ચમચવડે તપેલાંમાં બોરડુપર કરવો અને વચમાં શીરો એકઠો થાય તેમાં શુમારથી થોડી ખાંડ ભેળી તે પીગળેને તેમાં પાછો મુરબ્બો મેળવીને પછી તૈયાર કરવો. એ મુરબ્બો પણ લાલ કરવો હોયતો ઉપર કટકાના મુરબ્બાના શીરામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ ભેળવા લખ્યુંછે તેમજ પણ તેના કરતાં એમાં રંગ ઓછો ભેળી શીરો ફીકા લાલ રંગનો કરવો, તેમજ એમાં પણ ઉપર લખ્યા કરતાં જરા ઓછું ગોળાબનું એસેન્સ નાખ્વું. એક મોટાં પાકટ નવાં કોહોળાંનો ખમણેલો મુરબ્બો બનાવતી વેળા એક મોટા પાકા સંત્રાની છાલના ઝીણા કટકા અથવા રેસાને ખમણેલું કોહોળું શીરામાં નાખ્તી વેળા સાથે નાખ્યાથી સારો ટેસ્ટ થાયછે. એ ખમણેલો મુરબ્બો ઉતાર્યા પછી તેમાં છોલેલી બદામની થોડી સ્લાઇસ તથા થોડા ખોખરા કીધેલા એળચીના દાંણા નાખી એસેન્સને બદલે ઘણો સોજો ગોલાબ થોડો ઉપર છાંટવો. વધારે સોજો ખમણેલો મુરબ્બો કરવો હોયતો ઉપર લખ્યા મુજબનાં એક નવાં પાકટ કોહોળાંને ખમણી ધોઇ સોજું કરીને સાફ કલઇવાળાં તપેલાંમાં થંડાં પાણી સાથે ભેળી ઢાંકીને ચુલે બાફવા મુકવું અને કોહોળાંનો કાચો રંગ બદલાયને ઉપર મુજબ બોયાંમાં નાખી પાણી કાઢયા પછી તોળીને ઉપલેજ હીસાબે પણ પેહલાં નંબરની સોજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ લેવી અને તેનો ઉપર મુજબ શીરો બનાવીને ઉપલીજ રીતે એનો મુરબ્બો બનાવવા મુકવો અને તે થવા આવે તેટલાં કીસ્ટેલાઇ__ડ ફુટના ચણા જેટલા કટકા કાપીને તે પોણો રતલ તૈયાર રાખી મુરબ્બો તૈયાર થાયને ઉતારતી વખત એ અંદર ભેળીને ઉતાર્યા પછી બદામ તથા પસ્તાંને છોલી તેની સ્લાઇસ કાપી ધોઇ કોરડી કરીને તે તથા ખોખરા કીધેલા એળચીના દાંણા ભભરાવીને ઉપરથી ઘણોજ સોજો ગોલાબ છાંટવો અથવા ઉપર લખ્યા મુજબ ગોલાબનું એસેન્સ ભેળવું. ગમેતો એમાં પણ બનાવતી વેળા સંત્રાની

છાલ નાખ્વી, પણ એ મુરબ્બો સફેદજ શોભેછે માટે એમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ મુદલ નાખવો નહી ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટ નહી હોયતો પછી શીરા સાથનો ચીનાઈ ચવચવનો મુરબ્બો આવેછે તેમાં લાલ રંગની ગોળ કાતરીઓ જે ખાવામાં કરકરી લાગેછે તે તથા અંદર લીલા રંગનાં ફળ આવેછે તેને શીરામાંથી કાઢીને ઉપર લખ્યા મુજબ ચણા જેટલા કટકા કાપી ઉપલાંજ વજને લઈને તેજ મુજબ એ મુરબ્બામાં મેળવો.

મુરબ્બો ગાજરનો ખમણેલો.

સોજાં મોટાં પાકટ ગાજરની છાલને છરીવડે ઓખ્ખવીને બધી બરાબર કાઢી હેઠેની બેઠક કાપીને કાઢી નાખી ગાજર બે ફાડચાંમાં ઉભાં કાપી વચમાંનો લીલો અથવા પીળો ભાગ કાપીને કાઢી નાખી ખમણીથી ખમણીને પછી તોળવું અને તે શેર એકમાં સવાશેરને હીસાબે સોજી ખાંડ લઈ કલઈભરેલી તપેલીમાં નાખીને તેમાં ઇડું મેળવીને પતળો શીરો કરી ગાળી ગાજર ધોઈને માહે તે નાખી ચુલે ઉઘાડું ધીમે બળતે મુકી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને મુરબ્બો તૈયાર થઈ સેજ પોચો જેવો રેહને ઉતારવો, ઘણો ટાઈટ કરવો નહી. પછી છુંદેલી એળચી જાયફળ પોણો તોળો મેળવું. તાજાં ગાજરને પાંચ છ દાહડા રાખ્યાં હોયતો તે સુકાઈને વજનમાં ઘટેછે માટે તાજાં અને અંદરથી ઘેરા રંગના નીકળેછે તેવાંજ લેવાં, પીળા રંગનાં લેવાં નહી.

મુરબ્બો ચીભડાંનો કટકાનો.

મોટાં પાકાં દલદાર પણ તદન કઠણ ચીભડાંની છાલ છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખી મુરબ્બો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલો છાપેલોછે તેમાં કુમળાં કોહોળાંના કટકાનો બનાવવા લખેલુંછે તેમ એ ચીભડાંના કટકા કાપી ચોબા દઈ તેમજ શીરો કરીને તેજ રીતે શીરા સાથનો અથવા સુકો મુરબ્બો કરવો. એ મુરબ્બો સારો લાગેછે પણ એક બે દીવસજ રેહશે.

મુરબ્બો તરબુચની છાલનો કટકાનો.

અંદરથી ફીકા લાલ રંગનાં કુમળાં તરબુચ નીકળેછે તેની છાલ કઠણ હોયછે અને બરાબર પાકેલાં અને અંદરથી મજાહનાં રવાદાર ઘેરા લાલ રંગના પાકટ તરબુચની છાલ નરમ હોયછે, માટે એ બેમાંથી જે

એક જાતનું તરબુચ હોય તેનો લાલ ગર કાપીને કાઢી નાખવો અને છાલ સાથે વળગેલો સફેદ ગર રેહવા દઇ એ છાલના સમચોરસ ચાર ઇંચના કટકા કાપીને ઉપરની લીલી છાલ છોલીને કાઢી નાખ્યા પછી બધે ચોબા દેવા અને કુમળાં તરબુચની છાલના એક શેર કટકાએ એક શેર અને પાકેલાં પાકટ તરબુચની છાલના એક શેર કટકાએ અડધો શેરને નવટાંકને હીસાબે સોજી ખાંડ લઇ આએ ચોપડીમાં મુરબ્બો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલાછે તેમાં એક વરશ દાહડો રાખેલાં પાકટ કોહોળાંનો મુરબ્બો કરવા લખેલુંછે તેજ રીતે પણ એ તરબુચની તાજી છાલનો શીરા સાથનો અથવા શીરા વગરનો સુકો મુરબ્બો બનાવવો. ગમેતો એ મુરબ્બો તેયાર થવા આવેને મુરબ્બાના કટકાને ચમચથી તપેલાંમાં બોરદુપર મુકીને પછી ટેસ્ટ મુજબ થોડું રાજ્બરી સીરપ અથવા થોડાં ટીપાં ક્રાસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું ગોલાબનું ઍસૅન્સ શીરામાં ભેળીને પછી કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પાછા શીરામાં મેળવીને પછી મુરબ્બો તે.ાર કરવો.

મુરબ્બો દીલ્હીનો બનાવવાની રીત.

તદનજ પાકટ ભુરાં કોહોળાંની ત્રણેક ઇંચ જેટલી ચીર કાપી છોલીને વચમાંનો બીયાં સાથનો ગર તેની ઉપર સેજબી વળગેલો રેહ નહી તેમ બધો બરાબર કાપીને કાઢી નાખી બાકીની ચીર રેહ તેને ધોતાં સફેદ કપડાંને પાણીથી ભીનવીને સોજાં પાટીયાં ઉપર પાંથરી તેની ઉપર મુકી ખાવાના સોજી ધાતુના યા રૂપાંના કાંટાવડે ઘણા ઉંડા અને અકેકની અયોઅથ બધી તરફથી ચોબા દઇ તેના દોઢ ઇંચ પોહોળા કકડા કાપી તે ડુબે તેટલાં પાણીમાં ઢાંકીને બળતે મુકી બે ત્રણ જોશ આપી કકડા સેજ પોચા થાયને ઉતારવું, નરમ કરવુ નહી. પછી પાણીમાંથી કાઢી બેઉ હાથની હથેલીથી દાબીને બધું પાણી બરાબર નીચવીને પછી તોળવું અને તે ચાર શેર થાયતો ઘણી સોજી પાંચ શેર શાકરીયા ખાંડમા ત્રણ શેર થંડુ પાણી રેડી તેમાં અડધો પાશેર સોજું દુધ નાખી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં ચુલે બળતે મુકી ખાંડ પીગળે ત્યા સુધી માહે કલઇભરેલી ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને તે પછી બે જોશ આવેને અડધા પાશેર દુધમાં એટલુંજ પાણી ભેળીને તે રેડવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરી શીરો નીતરો થાયને એક તપેલીની ઉપર ભીનવીને નીચવેલું

ધોતું કપડું ઝોળીની કાની દોરીથી બાંધી તેમાંથી શીરો ગાળીને પછી એ શીરો તથા કોહોળાંના કકડાથી પોણું ભરાય તેટલાં એક તદન કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં શીરો રેડી બળતે મુકી સેજ ચાસવાળો શીરો થાયને તેમાં બાફીને નીચવેલા કોહોળાંના કટકા નાખી બળતે રાખી ભાગે નહી તેમ અવાર નવાર ચમચે તળે ઉપર કરવું અને માહે ફીણ આવવા માંડે અને શીરાને ચમટીમાં દાબીને ઉંચાડીયા પછી શીરો સફેદ થાયને ઉતારી તદન કલઇ ભરેલા પુનચા યા કોડીનાં મોટાં ફ્લૅટ દીશમાં કાંટાવડે અકેક કકડાને ઉંચકીને શીરા વગર છુટો છુટો મુકી તપેલાંમાંનો શીરો કાઢી નાખવો. બીજે દીને બીજી પાંચ શેર ખાંડનો ઉપલીજ રીતે શીરો કરવા મુકવો અને શીરાને ચમચપર જરા લઇને પાછો રેડતાં માહેથી તાર નીકળે કે તેમાં મુરબ્બાના કકડા નાખી બળતેજ રાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કોઇવાર ફેરવવું અને પોચી ગોળી થાય તેટલો ઘાડો શીરો થાયને લીંબુનું ઍસૅન્સ બે ચમચી અને ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું ગોલાબનું હોયતો અડધી ચમચી રેડી ચમચથી મેળવીને પછી મુરબ્બાના કકડા ભાગે નહી તેમ ચમચે મેળવ્યા કરીને પાછું સેજ ઇંગારે તપેલીને મુકી ફ્લૅત દીશમાં અથવા મોટા પુનચામાં ધોતું સફેદ કપડું પાંથરી તપેલાંમાંથી કાંટાવડે મુરબ્બાનો અકેક કકડો ઉંચકી માહેથી શીરો ટપકે તે બધો નીકળી જાયને કપડાં ઉપર છુટા છુટા કકડા મુકવા. પણ તપેલાંમાંનો શીરો જલદી બંધાઇ જાયછે માટે બે ત્રણ માણસે એ રીતે જલદી જલદી કકડાને કાઢી લેવા. પુનચામાં ત્રણ ચાર કલાક ઉઘાડું રાખ્યા પછી કકડા બરાબર સુકાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કપડાંપરથી ઉપાડીને પડ ફેરવવું અને બીજે દીને બરાબર સુકાયને મુરબ્બો ભરવો. એ મુરબ્બો તદન સફેદ અને સુકો થાયછે અને મજાહનો લાગેછે. ઉપલા સામાનનો ચાર રતલ મુરબ્બો થાયછે. એ મુરબ્બો પોચો શીરાનો કરવો હોયતો કોહોળાંના કકડા ચાર ઇંચ ચોરસ કાપી ઉપલીજ રીતે ચોબા દઇને તેને બાફવા. પછી પાંચ શેર ખાંડનો ઉપર લખ્યા કરતાં સેજ પતળો શીરો કરી પહલે દીને તેજ રીતે મુરબ્બો બનાવીને શીરા સાથેજ કોડીનાં વાસણમાં ભરી મુકવો અને બીજે દીને છઠી શેર ખાંડનો એમજ શીરો બનાવી તેમાં ગઇ કાલના મુરબ્બાનો શીરો તથા અડધા પાશેર દુધમાં એટલુંજ પાણી મેળવીને એ બધું શીરામાં રેડી પહલે દીને કીધો હતો તેટલાજ ચાસનો

શીરો કરી કોઠીનાં વાસણમાં રેડીને તુર્ત તેમાં મુરબ્બાના કકડા નાખીને રેહવા દેવું. વળી ત્રીજે દીને પાછો છઠી શેર ખાંડનો એજ રીતે શીરો બનાવી તેમાં મુરબ્બામાંનો શીરો રેડી અડધા પાશેર દુધમાં એટલુંજ પાણી મેળીને તે રેડી ચુલે રાખી મેલ આવે તે કાઢયા કરીને પછી મુરબ્બાના કકડા નાખી બળતે રાખવુ અને મુરબ્બો બરાબર તૈયાર થાયને શીરાને ચમચપર લઇને ટીપું રેડવુ અને તે ટીપું ઘટ થઇને પડે તેટલો બધો ઘાડો શીરો થાય પછી ઉતારીને થંડો થાયને શીરા સાથેજ મુરબ્બો ભરવો. એ મુરબ્બો સફેદ થાયછે. એજ મુરબ્બાના કકડા કઠણ કરવા હોયતો અડધા શેર સુકા કળી ચુનામાં ત્રણ શેરને હીસાબે પાણી રેડવું અને ચુનો ગરમ થાયછે તે થંડો પડે પછી ઠરવા દઇ ઉપરનું નીતરૂં પાણી નીપારી લેવું અને ચોખા ટીપેલા કોહોળાંના કકડાને બારી નીચવીને એ ચુનાનાં પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢી ધોઇને પછી શીરાનો પોચો મુરબ્બો ઉપર લખ્યોછે તેજ રીતે એનો બનાવવો. તદન પાકટ મોટાં દલદાર દોધીનો સુકો મુરબ્બો પણ ઉપર કોહોળાંનો લખ્યોછે તેજ રીતે બનાવવો, પણ એ તેના જેટલો સફેદ થતો નથી. દોધીનો શીરાનો પોચો તેમજ ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવીને કઠણ મુરબ્બો પણ કોહોળાંનીજ માફક કરવો.

દીલ્હીથી સેંગડીનો મુરબ્બો આવેછે અને તેને તેઓ ગજાકા મુરબ્બા કેહછે તેનાજ જેવો દેખાવ, ટેસ્ટ તેમજ રંગમાં અને ખાધામાં પણ તેનાજ જેવો મજાહનો કકરો મુરબ્બો બનાવવો હોયતો ઘણાં જાડાં અને મોટાં ડીચકાંવાળાં તદનજ પાકટ દોધીની બરાબર જાડી છાલ છોલવી, સેજખી છાલનો ભાગ રાખવો નહી, પછી તેનું ડીચકું જુદું કાઢવું અને બાકીનાં દોધીના મોટા કકડા કાપી અંદરનો બધો ગર તથા બીયાં કાઢયા પછી સવા ઈંચના વ્યાસના અને ત્રણેક ઇંચ લાંબા પત્રાંના ગોળ સીધા નળાવડે દોધીનો સેજ પણ ગર આવે નહી તેમ દોઢ ઇંચ જેટલા લાંબા ગંદેરીના જેવા કકડા કાપવા અને ઉપર ચુનાનાં પાણીમાં નાખીને શીરાનો કઠણ મુરબ્બો બનાવવા લખેલુંછે તેમ એ કકડાનો મુરબ્બો બનાવવો. નકશીના તરેહવાર આકારના પત્રાંના નાના મોટા નળાવડે દોધીમાંથી અડધીથી પોણી ઇંચ જાડા કકડા કાપી તેનો પણ એજ રીતે શીરાનો કઠણ મુરબ્બો બનાવ્યો હોયતો તે જોવામાં ઘણો મજાહનો લાગેછે. એ દોધીનો કઠણ મુરબ્બો ઘણોજ ફીક્કા પીળા રંગનો થાયછે માટે એ

નકશીના કટકાનો મુરબ્બો બળતું ધીમું રાખીને બનાવ્યો હોયતો તે ચીનાઈ ચવચવના શીરાના મુરબ્બામાં નીતરા લાલ રંગના નકશીના કટકા આવેછે તેવાજ જોવામાં તેમજ ટેસ્ટમાં લાગશે.

મુરબ્બો દોધીનો કટકાનો તથા ખમણેલો.

મુરબ્બો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલો આજ ચોપડીમાંછે તેજ પ્રમાણે પણ તદન પાકટ દોધી લઈ તેજ રીતે કટકા કાપીને પછી તે એક શેર કટકાએ સવાશેરને હીસાબે ખાંડ લેવી અને કુમળું દોધી હોયતો તેના એક શેર કટકાએ એક શેરને નવટાંક ખાંડ લેવી. કારણ કોહોળું ગમે તેટલું પાકટ હોય તોય તેમાં દોધીના કરતાં પાણીનો ભાગ વધારે હોયછે, તેટલામાટે દોધીના મુરબ્બામાં ઉપર લખ્યા મુજબજ ખાંડ લઈને કોહોળાંના કટકાના મુરબ્બાની કાંની એ કટકાનો મુરબ્બો કરવો. દોધીનો ખમણેલો મુરબ્બો પણ કોહોળાંની માફક કરવો અને એ બેઉ મુરબ્બો લાલ કરવો હોયતો તેમાં લખ્યા મુજબ શીરામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ ભેળીને પછી બનાવવો.

મુરબ્બો નાસપતીનો.

જેલી નાસપતીની આજ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબનાં પાકાં અને પાકટ પણ ઘણાં મોટાં નાસપતી લેવાં અને તેની ઉપરની બધી છાલ ઘણી પતળી છોલીને ડીચકાં રેહવા દેવાં અને ખાવાના કાંટાવડે છેક અંદરના ગાંઠ સુધી લાગે પણ ભાગીને ચુંથાય નહી તેમ બધા પાશે પાશે ઉંડા ચોબા દેવા. પછી તેને તોળીને એક શેર નાસપતીએ બે શેરને હીસાબે મોટા દાંણાની ઘણી સોજી લાલ શાકરીઆ ખાંડ લેવી. ત્યારબાદ આજ ચોપડીમાં સપરચનના મુરબ્બામાં લખ્યા મુજબ કળી ચુનાનું નાસપતી ડુબે તેટલું પુરતું પાણી કરી કોડીનાં યા તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં રેડી તેમાં નાસપતીને સાડાત્રણથી ચાર કલાક સુધી ભીનવી રાખવાં. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઇંડું નાખીને ખાંડનો ચાસ વગરનો પતળો શીરો કરી કલાઈ ભરેલા પોહળા પાટીવામાં ગાળી આજ ચોપડામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ લખેલાછે તે થોડો બનાવી માહે ખપતા ખપનો ભેળીને શીરો ઘેરા લાલ રંગનો કરવો. તેટલાં નાસપતી ભીનવ્યાને બરાબર વખત થાયને ચુનાનાં

પાણીમાંથી કાઢી થંડાં પાણીથી સોજાં ધોઇ અંદર પાણી હોય તેને નાસપતી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બેઉ હથેલીથી દાબીને કાઢી નાખવું અને શીરાની તપેલીને ચુલે મેની કકરો પાડીને બળતું ઘણું ધીમું રાખી તેમાં નાસપતી નાખીને તપેલું ઉઘાડું રાખવું અને અવારનવાર આંબરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી મેલ આવે તેને ચમચે કાઢીયા કરી શીરો ઘણો ઘાડો થઇને અંદર પીળા રંગનું ફીણ આવે અને મુરબ્બો મજાહનો લાલ થયો હોયતો ઉતારવું. પણ જો લાલ થયો નહી હોય તોજ પછી અંદરથી નાસપતીને કાઢી લઇ શીરો ચાસવાળો થાય તેટલું માટે ઘણું કકરાપડતું પાણી થોડું ભેળીને અંદર પાછાં નાસપતી મુકી ઉપર મુજબ તૈયાર થઇને પાછું ફીણ આવીને ઉભાવા માટે પછી ઉતારીને ઉપર ધોતું ઝીણું સફેદ કપડું બાંધવું અને તદન થંડું થાયને સપરચનના મુરબ્બામાં લખ્યા મુજબ બરણીમાં ભરવો. પણ એ ફળમાં પાણીનો ભાગ હોવાથી પાંચ છ દીવસમાં અંદર પાણી છુટીને શીરો પતળો થાયતો પછી એમજ રાખી મુકતાં અંદર ફુગ આવીને મુરબ્બો બીગડી જાયછે, તેટલામાટે પાંચ છ દાહડા થાયને મુરબ્બાની ઉપર શાકર બંધાવાને બદલે એ મુજબ થાયતો પછી ઉપર મુજબનાં સોજાં તપેલાંમાં શીરા સાથેજ મુરબ્બો નાખીને પાછું પુરતા ઇંગાર ઉપર ઉઘાડું મુકી અવારનવાર નાસપતીને ફેરવ્યા કરવાં અને અંદર મેલ આવે તે કાઢયા કરી ઉપર મુજબ ફીણ આવીને શીરો ઘાડો થાયને ઉતારી થંડો પડેને કોડીનાં કે તદનજ આખાં એનેમલનાં મોટાં છાલકાં પોહળાં વાસણમાં શીરા સાથેજ મુરબ્બો ભરીને ઢાંકી રાખવો. થોડા દાહડામાં અંદર શીરો બંધાઇને મુરબ્બાની ઉપર બારીક શાકરીયા ખાંડના જેવું પડ બંધાશે, પછી શીરા સાથે વળગી ગયલાં હોવાથી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બધાં નાસપતીને અળગાં કરીને કાઢી લઇ કલઇભરેલી મોટી ચાળણીમાં બધાં પાશે પાશે ઉભાં મુકવાં અને અંદર શીરો હોય તે બધો ટપકીને નીકળી જાય પછી ઉચકીને તેનાં તળીયાંમાં શીરો વળગેલો હોય તેને સફેદ ધોતાં નરમ કપડાંથી લુછી નાખી સુકાં કરીને પછી શીરા વગર એમજ સોજી બરણીમાં ભરવાં. ખાંડની બનાવતમાં કાંઇ ફેરફાર હોયછે તો પછી કોઇજ વખત મુરબ્બાની ઉપર બારીક શાકરીયા ખાડ બંધાવાને બદલે ઉપર ઘણા ઝીણા ઝીણા શાકરના કટકા બંધાઇ જાયછે અને તે મુરબ્બો જોવામાં ઘણો સરસ ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટના જેવો લાગેછે. કટકાનો મુરબ્બો

કરવો હોયતો ઉપલીજ રીતે નાસપતીને છોલીને ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપીને તેને ઉપર મુજબ ચોખા દઇ ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવીને એજ રીતે એ કટકાનો મુરબ્બો બનાવવો. નાસપતીનો શીરાનો મુરબ્બો ઝાઝા દાહડા રેહતો નથી, ખાટો થઇ જાયછે. મુંબઈમાં ઑગસ્ટ તથા સપ્ટૅમ્બર માસમાં નાસપતા મળેછે, પણ મોસમની શુરૂઆતમાં લીલી છાલનાં કુમળાં આવેછે અને આખેરીએ તદન પાકટ અને ઘેરા પીળા રંગની છાલનાં આવેછે.

મુરબ્બો પટેટાનો.

સારી જાતના સોજા પટેટા તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, તાજું ઇડું ૧.

પટેટાને છોલી જરા જાદાં વેફર કાપીને પછી તેની સળી કાપીને થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. પછી એક કલઇવાળી તપેલીમાં ખાંડ નાખી ઇડાંને ઘોઇને કોટળાં સુધાંજ માહે ભચડીને બરાબર મેળવી દોઢ પાશેર પાણી રેડી બળતે મુકવું અને ત્રણ જોશ આવેને ઉતારી થોડીવાર ઢાંકી રાખી ઉપર મેલનો પોપડો થાય તે પાછો માહે દોહવાય નહી તેમ આંધરાંની ચમચે કાઢી નાખીને પછી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળી શીરો નીતરો કરવો અને તપેલીને સાફ કરી તેમાં રેડીને માહે સળી નાખી તપેલીને હુંગારે ઉઘાડી મુકી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને જરા શીરા સાથનો મુરબ્બો થાયને ઉતારવો, સુકો કરવો નહી. વધારે મુરબ્બો કરવો હોયતો શીરો જરા ઘાડો કરવો અને પેહલે ધીમી આંચે થોડો વખત રાખ્યા પછી હુંગારે મેલવો. એ મુરબ્બો મજાહનો નીતરો અને કલકતાનો ઑરેંજનો મુરબ્બો આવેછે તેવા પીળા રંગનો થાયછે, પણ મુરબ્બો લાલ પસંદ હોયતો મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાળેલી ખાંડનો રંગ શીરામાં જરા ભેળીને ફીકો લાલ કરીને પછી મુરબ્બો બનાવવો, ઘણો રંગ નાખીને શીરો ઘેરો કરવો નહી, કારણ મુરબ્બો તૈયાર થાય તેટલાં શીરો બળીને લાલ થાયછે.

મુરબ્બો પપાંઉનો.

ઘણુંાંજ સેજ પાકપર ચડેલાં એટલે અંદરથી લગભગ સફેદ જેવાંજ નીકળે તેવાં પણ મજાહનાં દલદાર જાદાં પપાંઉને છોલી બીયાં તથા ગર કાઢી નાખીને ત્રણ ત્રણ ઇંચના કટકા કાપવા અને તે એક શેરમાં પાણી

શેરને નવટાંકને હીસાબે સોજી પેહલાં નંબરની ખાંડ લઈ કલઇભરેલી પોહોળી તપેલીમાં શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે તેનો પતળો શીરો કરવો અને પપાંઉના કટકાને ધોઇને તેમાં નાખી ધીમે બળતે ઉઘાડી તપેલી મેલી માહેનો શીરો એક ભાગ બળીને બે ભાગ જેટલો રેહને ઇંગારે રાખી કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવાર નવાર ફેરવવા અને ખાંડ બંધાય તેવો શીરો થાયને સેજ ઇંગારે રાખી કટકાને કાઢીને ફલૈત દીશમાં યા રકાબીઓમાં છુટા છુટા મુકી થંડો થવા દેવો. એ મુરબ્બો બે ત્રણ દાહડાજ રેહશે.

મુરબ્બો પપેનાસની છાલનો સુકો.

તદનજ પાકટ પપેનાસની છાલની ઉપરનો પીળો ભાગ પતળો છોલીને કાઢી નાખવો અને અંદરની બોરદુપર વળગેલી ચામડીને પણ કાઢી નાખી વચમાંની ગોલાબી રંગની ગરના જેવી પોચી છાલના એક યા બે ઇંચ જેટલા ડાયમંડ ઘાટના કટકા કાપવા અને એક શેર થંડાં પાણીમાં ૦૧ તોળાને હીસાબે નીમક પીગળાવી તેમાં છાલને એક દીવસ ભીજવી રાખવી, પછી પાણીમાંથી કાઢી સોજી ધોઇને કાંટાથી ચોખા દઈ બરાબર નીચવીને પછો બીજાં સોજાં થંડાં પાણીમાં પંદર વીસ મીનીટ કલઇવાળાં વાસણમાં બાફવી. ત્યારબાદ છાલને તોળેલી બે શેર થયલી હોયતો સોજી પેહલાં નંબરની છ શેર ખાંડમાં એક તાજાં ઇડાંને ધોઇને કોટળાં સુધાંજ ભચડીને મેળવી ત્રણ શેર પાણી રેડી ચુલે જોશ આપી મેલ છુટો પડેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી તદન કલઇભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ગાળી ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકી માહે છાલના કટકા નાખવા અને અડધો શીરો બળેને ઇંગારે રાખી વારંવાર કટકા ફેરવવા અને શીરો સુકાઇને મુરબ્બો સુકો થવા આવેને સેજ ઇંગારે રાખી એકેક કઠકાને કાઢીને ફલૈત દીશમાં અથવા મોટી રકાબીઓમાં છુટા છુટા મુકી ઉપરનાં પડપર ખાંડ બંધાયને છરીથી કટકા ઉપાડીને ફેરવી બીજાં પડ પર ખાંડ બંધાઈ મુરબ્બો થંડો થાયને ભરવો.

મુરબ્બો પાકી કેરીનો ફાડચાંનો.

પટેલની અથવા રસની ઘણી મોટી કેરી જેની ડીચકાં તરફની છાલ પીળી થયલી હોય અને કાપ્યા પછી અંદરની આખી કેરી પાકીને પીળી થયલી પણ તદનજ કઠણ હોય તેવી લેવી અથવા અંદરથી એમજ

પીળી થયલી. પણ તદનજ કઠણ ઘણી મોટી હાફુસ યા પાયરીની કેરી લેવી અને તેની છાલને બરાબર બચી છોલીને પછી બેક બોરદુષરનાં ફાડચાં ભાગે યા ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી સરખાં કાપી લઇને ગોટળાં ગર સુધાંજ કાઢી નાખવાં. પછી ફાડચાંને બેક બોરદુષર છુટા છુટા કાંટા વડે ચોખા દેવા અને અડધો શેર કળી ચુનાને થોડાં થંડાં પાણીમાં ભીનવી તે ફુળે ત્યારે કકડી જશે માટે માહે હાથ નાખ્યો નહી પણ પછી બીજું સોળું થંડું પાણી ત્રણ શેર ભેળીને રેહવા દેવું અને ચુનો બધો હેઠે ઠરી જાયને ઉપરનું નીતરૂં પાણી કાઢી લઇ કપડાંથી ગાળીને લપોટેલી બરણી યા કોડીનાં મોટા વાસણમાં રેડી તેમાં કેરીનાં ફાડચાં નાખવાં અને ફાડચાં બરાબર ડુબે નહીતો બીજું થોડું થંડું પાણી ઉમેરીને પાંચ છ કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ ફાડચાં કઠણ થાયને કાઢી સોજાં ધોઇ તોળીને એક શેર ફાડચાંએ સવાશેરને હીસાબે સોજી પેહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લઇને મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડચાંનો આએ ચોપડીમાંછે તેમાં લખ્યા મુજબ શીરો બનાવી બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખીને તેજ રીતે એનો મુરબ્બો બનાવવો.

મુરબ્બો પીચનો.

ઘણાં મોટાં સોજાં પાકાં પણ તદન કઠણ પીચ જેની અંદરનો ઠરીયાવાળો ભાગ લાલ નીકળેછે તે જાતનાં પીચ લેવાં અને તેની છાલ હાથથી છોલાયનો તેમ નહીતો પછી આએ ચોપડીમાં પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલીને પીચનાં વજન જેટલી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લેવી અને પીચના ઉભા બએ સરખા કટકા કાપી માહેથી ઠરીયા છુટા કરવા. પછી એ ખાંડ જો ચાર શેર થઇ હોયતો તેને કલઇભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં અડધો પાશેર થંડું પાણી રેડી પીચના કટકા તથા ઠરીયાને તેમાં મુકવા અને ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે રાખી પીચનું હેઠેનું પડ બરાબર લાલ થાયને ભાગે નહી તેમ સભાળથી પડ ફેરવી પાછું ઢાંકવું અને બીજું પડ એમજ લાલ થાય અને શીરો ઘાડો થાયને ઉતારી માહેથી ઠરીયાને કાઢી નાખવા અને મુરબ્બાના કકડાને કોડીનાં છાલકાં વાસણમાં પાંથરીને મુકી એ મુરબ્બાનો શીરો જે બીજા શીરાની માફક પતળો રેહતો નથી પણ થંડો થતાં જેલી જેવો થાયછે તે ઉપરથી રેડવો. એ મુરબ્બો ઘણો મજાહનો લાગેછે. ટાર્ટમાં પણ એ મુરબ્બો શીરા સાથે નાખવો.

બીજી રીતે મુરબ્બો બનાવવો હોયતો ઉપર મુજબનાં ચાર શેર પીચ લઇ એજ રીતે છોલ્યા પછી મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઘણી સોજી ચાર શેર ખાંડનો જરા ઘાડો શીરો કરી તેમાં છોલેલાં પીચ નાખી ઢાંકીને ધગધગતે ઇંગારે સાત આઠ મીનીટ મુકીને ઉતારી કોડીનાં વસણુમાં બધું ખાલી કરવું. પછી બીજે દીને બોલમાંથી કાઢી પાછું તપેલાંમાં નાખીને પચીસેક મીનીટ ઢાંકીને ઇંગારે મુકયા બાદ ઉતારી પોલમાં એમજ ભરી રાખવું. ત્યારબાદ ત્રીજે દીને બીજી એવીજ એક શેર ખાંડનો સેજ ટાઇટ શીરો કરી તેમાં શીરા સાથેજ બધાં પીચ નાખી ઇંગારે ઉઘાડી તપેલી મુકવી અને પીચ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવાર નવાર ફેરવી મુરબ્બો બરાબર લાલ થાય અને શીરો ઘાડો થાયને ઉતારવો. તપેલીને ઇંગારથી ચારેક આંગળજ દુર રાખવી, તેમ રાખ્યાથી મુરબ્બો લાલ થાયછે, ઇંગાર દુર હોયછે તો તેમ થતું નથી.

મુરબ્બો બદામનો.

સોજી મોટી જાદી દલદાર નવી ગામઠી બદામની બીજ એક શેરને કખડતાં પાણીમાં નાખીને છાલ છોલવી. પછી પોલની ભાજીનાં પાદડાં કાઢી નાખીને તેના જાદા ડાંડા નોળીને એક પાશેર લઇ સોજી તપેલીમાં ત્રણ શેર થંડાં પાણીમાં એ ડાંડા તથા બદામ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને બદામમાં ટાંચણી ભોકાય તેટલી પોચી થાયને ઉતારી માહેથી કાઢીને થંડાં પાણીમાં બદામને નાખવી. જો એ ભાજી નહી મળેતો પછી બે શેર થંડાં પાણીમાં સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદા બાઇકાર્બ એક તોળો પીગળાવી ગાળીને તેમાં છોલેલી બદામ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકી બદામ સેજ પોચી થાયને કાઢીને ગરમ પાણીથી ધોઇને પછી બીજાં ગરમ પાણીમાં નાખીને પાછી ઘણાજ સેજ ઇંગારપર રાખવી. તે પછી ધોતાં સફેદ કપડાંને ભીનવીને પાટીયાં યા ટેબલની ઉપર પાંથરી ઉપલી બેમાંની જે એક રીતે બદામ બાફી હોય તેને કપડાંની ઉપર મુકવી અને તેનાં બે ફાડચાં છુટાં થયલાં હોય તેને એકજ તરફથી ટાંચણી વડે છેક હેઠે સુધી ઉંડા પાશે પાશે ચોબા દેવા અને બદામ આખી હોયતો બેઉ બોરકુપર એમજ ચોબા દેવા. ત્યારબાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો દીલ્હીનો બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેમાં શીરા સાથનો પોચો મુરબ્બો બનાવવા લખેલુંછે તેજ રીતે ત્રણ શેર ખાંડનો શીરો કરીને

એ બદામનો મુરબ્બો પેહલે દીવસે કરવો, પણ બીજે દીને શીરો કરીને તેમાં નાખવા લખેલું છે તેમ એમાં કરવું નહી પણ ત્રીજે દીવસે જેમ શીરો બનાવીને મુરબ્બો તૈયાર કરવા તેમાં લખેલું છે તે રીતે એ બદામનો બીજેજ દીને શીરા સાથનો મુરબ્બો બનાવવો.

મુરબ્બો બનાવવાની રીત.

કોઇપણ જાતનાં ફળ અથવા તરકારીનો મોટા કટકાનો મુરબ્બો બનાવવો હોયતો ખટાસવાળાં ફળને રૂપાંના યા લાકડાંના કાંટાથી અને તે નહીજ હોયતો પછી સોજી ધાતુના કાંટાથી ચોબા દેવા, પણ ચોબા દેતાં કટકા ચુંથાઇને ભાગી જાય તેટલા બધા દેવા નહી. તોય કેરી હોય તેનેતો છેક ગોટળાંનાં કોટળાંને લાગે તેમ ઉંડા ચોબા દેવા, જેથી શીરો બરાબર પીશેતો ખટાસ ઓછો લાગશે. મુરબ્બામાં હમેશ ઘણી સોજી પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ લેવી અને તે દસ શેર હોયતો તેને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી બે તાજાં ઇડાંને ધોઇ કોટળાં સુધાંજ ખાંડમાં ભચડીને બરાબર મેળવ્યા પછી માહે પાંચ શેર થંડું પાણી રેડી બધી ખાંડને બરાબર પીગળાવીને પછીજ ચુલે બળતે મુકવું અને તેમાં ત્રણ કકરા પડેને ઉતારી ઢાંકણુ ઢાંકવું. પછી ઉપર મેલનો પોપડો બંધાય તેને શીરા વગર અમથોજ આંધરાંની ચમચે કાઢી નાખ્યા પછી જરા ઘટ સોજાં કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને એક તદન કલઇભરેલાં મોટાં પણ છાલકાં તપેલાં ઉપર દોરીથી જરા ઢીલું ઝોળી જેવું બાંધીને તેમાં શીરો રેડીને ગાળવો અને મુરબ્બો બનાવવા માટે પતળો, સેજ ચીકાસવાળો યા ઘાડો શીરો કરીને લેવા માટે જેમ લખેલું હોય તે પ્રમાણે કરીને એજ તપેલાંમાં મુરબ્બો બનાવવો. પણ વધારે મુરબ્બો કરવા માટે વધારે ખાંડ હોયતો તેમાં ઉપલે હીસાબે નહી પણ ઓછું પાણી રેડવું, તેમજ જેમ ઓછી ખાંડનો શીરો હોય તેમ આપણી સમજ મુજબ અટકલ રાખીને પાણી વધારે લેવું, કારણ ઘણો મુરબ્બો તૈયાર થતાં જેટલો વખત લાગેછે તે કરતાં ઘણો ઓછો વખત કાંઇ થોડા મુરબ્બાને લાગતો નથી અને શીરામાં થોડું પાણી હોયતો તે જલદી બળી જઇને મુરબ્બો કાચોજ રેહછે, તેટલામાટે શીરામાં બરાબર હીસાબસરનુંજ પાણી રેડવું. તેટલું છતાં પણ કોઇ વખત મુરબ્બો તૈયાર થવાની અગાઉ શીરો બળીને ટાઇટ થઇ જાયછે. માટે જો તેમ થાયતો માહે કકડતું

પાણી ઘટે તેટલું રેડીને શીરાને પાછો પતળો કરીને પછી મુરબ્બો તયાર કરવો અને કદાચ પાછો એમ થાયતો ફરી પણ પાછું એમજ પાણી રેડીને શીરાને પતળો કરવો. મુરબ્બા માટેની ચીર અથવા કટકાને શીરામાં અકેકની ઉપર મુકવા નહી. પણ જેટલું હોય તે બધું અકેકની પાશે પાશે મુકાય તેટલાં મોટાં છાલકાં તપેલાંમાંજ શીરાને ગાળીને પાછો એક કકરો પાડીને પછી માહે ચીર યા કકડા નાખવા. મુરબ્બાના મોટા ઘાંનનું ઘણું મોટું તપેલું હોયતો તે કંઇ ચુલા ઉપર મુકી શકાય નહી, તેથી તેને બધે એકસરખો ફરતો તાપ લાગવા માટે હેઠે ભોંયની ઉપર કહરેલના મોટા ચાર કટકા અથવા સંભાળથી મોટી ઇંટો ગોઠવીને મુકી અંદર રાખ પાંથરી ચુલો માડીને તેમાં બળતું કરવુ, પણ ભુલમાં પથરનો ચુલો કરવો નહી, કાંકે તાપથી પથર ફાટીને ઉડેછે. ચુલામાં હમેશ બધે સરખો તાપ લાગે તેમ બળતું રાખવું, તોપણ વચમાંનો મુરબ્બો લાલ થતો જણાય અને બોરદુપરનો સફેદ રેહતો હોયતો ભાગે નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચે ચીર યા કટકાને સરખા ઉચકી વચમાંના બોરદુ અને બોરદુનાં વચમાં મુકવા, તેમજ સંભાળથી એજ રીતે પડ પણ ફેરવવું. પણ અકેકની ઉપર નહી પણ પાંથરીને પાશે પાશેજ મુકવા. કોઇ મુરબ્બામાં ઢાંકણ ઢાંકવા લખેલું હોય તોજ તેને ઢાંકવું પણ હમેશ બધો મુરબ્બો બનાવવા મુકયા પછી તેને ઢાંકણ ઢાંકવુ નહી પણ તપેલું ઉઘાડુંજ રાખવું. મુરબ્બાનો મોટો ઘાંન હોયતો તે વધુ વખત ચુલે રેહતાં પોતાની મેલેજ લાલ થાયછે તોપણ ગમેતો તેમાં બનાવતી વેળા થોડા તજના મોટા કટકા નાખી રતાસ પકડેને તજ કાઢી નાખવી. પણ બીજો કોઇબી થોડો મુરબ્બો હોય અને તેને લાલ કરવો હોયતો ખપ જોગી ખાંડને એક કાંસીયામાં નાખી ચુલે મુકી તે બળીને તદન કાળી થાયને તેમાં જરા પાણી રેડવું અને બળેલી ખાંડ પાછી પીગળીને ઘાડા શીરા જેવી થાયને મુરબ્બો બનાવવા માટે શીરો તેયાર કીધા પછી તેમાં જે ચીજ નાખવી હોય તે નાખવા અગાઉ પેહલે એ બાળેલી ખાંડનો રંગ જરા જરા કરીને શીરામાં મેળવીને લાલ રંગનો શીરો કીધા પછી એક કકરો પાડીને જે ચીજનો મુરબ્બો કરવો હોય તેને માહે નાખીને મુરબ્બો કરવો. મુરબ્બો તૈયાર થવા આવે તોય લાલ થાય નહી તો પછી બીજો થોડો ખાંડનો રંગ ભેળીને આપણી મરજી મુજબનો લાલ કરવો. મુરબ્બો બનાવવા મુકયા પછી અંદરનો અડધો શીરો બળવા આવેને બળતું

જરાવાર ધીમું કીધા પછી તદ્દન કાઢી નાખીને ધગધગતે ઇંગારે રાખવું અને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે બાહેરનો વચમાં અને વચમાંનો બાહેર ફેરબદલ કરીને બધો એકસરખા રંગનો કરવો. પણ મુરબ્બાને નીચેથી વચમાં તાપ વધારે લાગેછે, માટે તૈયાર થવા આવેને ચુલાની અંદર વચમાં નળીયાંનો કટકો મુકવો તેથી ડાજશે નહી. કેરી અથવા એવીજ બીજી કોઈ ચીજનો મુરબ્બો લાંબો વખત રાખવો હોયતો તૈયાર થાય પછી શીરો સખ્ટ કરીને ઉતારી ઉપર કપડું બાંધવુ અને થંડો થાયને બીજે દીને કાઢીને બરણીમાં ભરી ઉપર ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર કપડું બાંધી લેવું અથવા બરણીમાં ભરીયા પછી ચપટ ઢાંકયાબાદ જાદાં કોરાં કાગજના ગોળ કટકા કાપી બ્રૅંડીમાં ભીનવીને ઉપર તે મુકીને પછી તેની ઉપર બીજું મોટું કોરૂં કાગજ બેવડું મેલ્યા પછી ઉપર કપડું બાંધી લેવું. કેરીનો મુરબ્બો તદ્દન સુકો થતો નથી પણ બીજો કોઈ મુરબ્બો તેવો સુકો બનાવવો હોયતો શીરા સાથનો મુરબ્બો તૈયાર થાય પછી અંદરથી બે ભાગ જેટલો શીરો કાઢી નાખવો અને માહે એક ભાગ શીરો રાખીને ઘણા નહી પણ હેઠે થોડા ઇંગાર રાખી કટકા ભાગે યા ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી અવારનવાર ફેરવવું અને ખાંડ બંધાય તેટલો શીરો ઘાડો થાયને ઉતારવું નહી. કારણ ઉતારવાંથી કાહતાં કાઢતાંજ મુરબ્બો થંડો થઈને તપેલાંમાં વળગી જાયછે અને ગરમ હોયતો બરાબર નીકળી શકેછે. તેટલામાટે ગરમ રાખવા ઘણા સેજ ઇંગારે રેહવા દેવું અને આંખરાંની ચમચે જલદી જલદી માહેથી અકેક કટકો કાઢી શીરો નીપારી કાઢીને મોટાં કોડીનાં ફ્લૅત ડીશમાં અથવા કલઈભરેલા ખુનચામાં છુટો છુટો મુકવો અને ઉપરનાં પડપર ખાંડ બંધાયને તવાથા યા છરીથી કટકા ઉપાડી પડ ફેરવી સુકો અને થંડો થાયને મુરબ્બો ભરવો. જુરા કોહોળાંનો અથવા દોધીનો શીરા સાથનો અથવા સુકો મુરબ્બો ઉપલીજ રીતે બનાવવો. પણ એ મુરબ્બો કાંઈ કેરીના મુ બ્બાની કાના લાંબો વખત રેહતો નથી અને ગરમાની રૂતુમાંતો શીરાનો મુરબ્બો થોડા દીવસમાંજ ખાટો થઈ જાયછે. બીજો કોઈપણ જાતનો મુરબ્બો ઘણો ખરો ઉપલીજ રીતે શીરાનો અથવા સુકો બનાવવો.

મુરબ્બો બૅંગલોરનાં વેંગણાંનો.

લાંબાં ડીચકાવાળાં ઘણાં મોટાં પેર હોય તેવા ઘાટની લીલા રંગની એક જાતની તરકારી વેળાની ઉપર બૅંગલોરમાં થાયછે, અને તેની ઉપર

છુટા છુટા ઝીણા કઠણ કાંટા હોયછે અને કાપ્યાથી માહેથી લાંબી બીજ નીકળેછે, પણ ઘણુંજ પાક્ટ થાયછે ત્યારે કોટલાંમાં ગોટલી થાયછે. તેને બગલોરાં વેંગણાં કેહછે. એ વેંગણાંને છોલી ઉભી ચાર ચીર કાપી માહેથી બીજ કાઢી નાખીને ચીરના બબે કકડા કાપી તેને ખાવાના કાંટાથી ઘણા પાશે પાશે ઉંડા ચોબા દઈ તોળીને પછી થંડાં પાણીમાં નાખવા અને એ એક શેર કટકાએ સવા શેરને હીસાબે ખાંડ લઇ તેનો મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ ઘણો પતળો શીરો કરી સોજી તપેલીમાં રેડી તેમાં વેંગણાંના કકડા નાખી તપેલીને ચુલે બળતે ઉઘાડી મુકી બે જોશ આવેને ઇંગારે રાખી અવાર નવાર કકડા ફેરવ્યા કરવા અને શીરો ઘણો ઘાડો થાયને અંદર થોડું કકડતું પાણી રેડી શીરાને પાછો જરા પતળો કરી એમજ ઇંગારે રાખવું અને પાછો શીરો ઘાડો થાયને ફરી પાછું એકવાર એમજ કકડતું પાણી રેડીને પછી મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરા સાથનો અથવા શીરા વગરનો સુકો મુરબ્બો તૈયાર કરવો. ખમણેલો મુરબ્બો કરવો હોયતો વેંગણાંને છોલીને ખમણવાં અને પાક્ટ હોયતો એક શેર ખમણેલાં વેંગણાંએ એક શેર અને કુમળાં હોયતો પોણો શેર સોજી ખાંડ લઇ આએ ચોપડામાં મુરબ્બો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલાંમાં લખ્યા પ્રમાણે એનો બનાવવો. એ તરકારીનું નામ વેંગણાં કેહછે પણ અંદરથી ઘણુંખરૂં દાખીને મળતું નીકળેછે અને એમાં ગોસ્ત યા મરઘી પકાવ્યાથી તેનો ટેસ્ટ પણ દાખીનાં જેવોજ લાગેછે.

મુરબ્બો બેલફ્રુટનો.

બેલફ્રુટ ઘણાં મોટાં અને લાંબા ઘાટના તેમજ ગોળ મોટાં મોસંબી જેટલાં એમ બે આકારનાં આવેછે. તેવાં મોટાં પાક્ટ બેલફ્રુટ લેવાં અને તેને છરાથી છોલા શકાયનો બધી જાડી છાલ બરાબર છોલવી અને નહી છોલાયતો પછી છરાવડે ઉપરનું કોટણું ભાંજી કાઢી વચમાંના નહી ગરની બધી એકસરખી અડધી ઇંચ જાડી ગોળ કાતરીઓ આડી કાપવી અને ચુંથાઇને ભાગી નહી જાય તેમ સંભાળથી તેની અંદરનાં બધાં બીયાંને કઠણ સળી વડે બેઉ પડ તરફથી કાઢીને પછી ફરતી કીનારી તથા બેઉ પડ ઉપર સંભાળથી ખાવાના કાંટાવડે બરાબર ચોબા દઇ કાતરીઓને સોજી પાઇને પછી તોળી તે એક શેરે દોઢ શેરને હીસાબે સોજી ખાંડ

લઇ તેનેા મુરબ્બેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સેજ પતળેા શીરેા કરી તદન કલઇભરેલા પેાહેાળા પાટીયામાં રેડી તેમાં બધી કાતરીઓ નાખી ચુલે ઉંધાડી તપેલીમાં બનાવવા મુકી અવારનવાર કાતરીઓ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવવી અને શીરેા સુકાઇને ખાંડ બંધાય તેવેા થાયને સેજ ઇંગારપર રાખીને પછી માહેથી કાતરીઓને કાઢીને સુકેા થાય પછી ઘણી બારીક સફેદ શાકરીયા ખાંડને હાથવડે કાતરીઓની ઉપર પુરતી વળગાવી મુરબ્બેા થંડેા થાયને ભરવેા. એ મુરબ્બેા ચાલુ ઝાડેા બંધ કરવામાં તેમજ મરડામાં દવા તરીકે ખવાડેછે અને લાંબેા વખત સુધી રહી શકેછે.

મુરબ્બેા માલુંગાંનેા.

સેાજાં મેાટાં પીળી છાલનાં પાકટ માલુગાંની ઉપરથી પતળી બારીક છાલ છેાલી ઉભા ચાર કકડા કાપી અંદરનેા ગર તથા બીયાં કાઢી નાખી તદન પાશે પાશે કાંટાવડે બધી તરફ ઉંડા ચેાબા દેવા અને એ ડુબે તેટલી છાસ સાથે કેાડીનાં વાસણમા એક દાહડેા ભીનવી રાખ્યા પછી બીજે દીને જુની છાસ કાઢી નાખી બીજી નવી નાખીને એમજ રાખ્યા બાદ ત્રીજે દીને કાઢી થંડાં પાણીથી સેાજું ધેાઇ નરમ બાફીને કકડાને નીચવવા. છાસ નહી હેાયનેા પછી એક શેર થંડાં પાણીમાં ૦। તેાળાને હીસાબે નીમક પીગળાવી તેમાં એક દીવસ કકડાને ભીનવી રાખ્યા પછી બીજે દીને નીમકનું પાણી બદલી ત્રીજે દીને ધેાઇને ઉપર મુજબ બાફવું અને એ એક શેરમાં સેાજી શાકરીયા ખાંડ બે શેરને હીસાબે લઇ તેનેા મુરબ્બેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરેા કરી તેજ રીતે મુરબ્બેા બનાવવા મુકવેા અને શીરેા ઘાડેા થાયને માહે કકડનું પાણી રેડી શીરેા જરા પતળેા કરી પાછેા શીરેા ઘાડેા થાયને પાછું એકવાર કકડનું પાણી રેડી છેલ્લે મુરબ્બેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરા સાથનેા અથવા સુકેા મુરબ્બેા બનાવવેા. બીજી રીતે મુરબ્બેા બનાવવેા હેાયતેા ઉપર મુજબના માલુંગાંના કકડાને બાફીને નીચવ્યા પછી ચાર ચાર ઇંચના કકડા કાપી તે ચાર શેર થાયતેા તેમાં પાંચ શેર ખાંડ લઇને તેનેા ઉપર મુજબ શીરેા કરી કલઇભરેલાં ઉંડાં તપેલાંમાં રેડી તેમાં માલુંગાંના કકડા નાખી ઉંધાડું ધીમે બળતે મુકવું અને શીરેા ઘાડેા થાયને મેાટાં કેાડીનાં વાસણમાં બધું ખાલી કરવું. પછી બીજે દીને બીજી હદી શેર

ખાંડનો શીરો કરીને તેમાં મુરબ્બામાંનો શીરો પણ રેડીને ચુલે ધીમે બળતે મુકી શીરો જરા ઘાડો થાયને એ શીરાને મુરબ્બાના કટકા ઉપર ગરમ ગરમ રેડીને રેહવા દેવું, ચુલે મુકવુ નહી. પછી ત્રીજે દીને બીજી છઠી શેર ખાંડનો શીરો કરી મુરબ્બામાંના શીરાને તેમાં રેડી જોશ આવેને માહે મુરબ્બાના કટકા નાખી ધીમે બળતે શીગ સાથનો મુરબ્બો કરવો. સુકો મુરબ્બો કરવો હોયતો ત્રીજે દીને મુરબ્બો બનાવવા મુકવો અને શીરો ઘણો ઘાડો થાયને અંદરથી અડધો શીરો કાઢી લઇને પછી બળતે રાખવું અને ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી ફેરવ ફેરવ કરી ગોળી થાય તેટલો બધો શીરાને ચાસ આવેને સેજ ઇંગારે રાખી આધરાંની ચમચે જલદી જલદી માહેથી કકડા કાઢીને સોજા સફેદ ધોતા જાદા કપડાં ઉપર વખાતા મુકી તદન સુકાયને મુરબ્બો ભરવો પાટનુ જોર હોયનો ઉપલી કોઇબી રીતે બનાવેલો મુરબ્બો સહુવારના ખાધાથી જોર નરમ રેહછે, તેમજ લોહી પણ સુધરેછે. એ મુરબ્બો કેક યા બીજી કોઇ મીઠાઇમા પણ વાપરવો. માલુંગાંને બીજોરૂં પણ કેહછે અને એને હીંદુસ્તાંનીમાં તુરંજ અને ઈંગ્રેજીમાં સીત્રન કેહછે.

મુરબ્બો સંત્રા તથા મોસંબીની છાલનો.

મજાહના પાકેલા લાલ અથવા પીળા રંગના સંત્રાની બનતાં સુધી ઘણી જાદી છાલ લેવી અને તેની બાહેરની રંગીન ચળકતી બોરદુપર જાયફળની ખમણી ઘસીને સફાઇથી છાલને જરા ઓખ્ખી કાઢયા પછી એ ઘસેલી બોરદુ ઉપર રાખી છાલને પાટીયાંપર મેલીને ખાવાના કાંટાવડે છુટા છુટા ચોખા દીધા પછી તેને હાથવડે ભાંજીને દોઢેક ઇંચ જેટલા કટકા કરી તોળીને એ કટકા એક શેર લેવા અને એક શેર થંડાં પાણીમાં ०। તોળો નીમક પીગળાવી બધી છાલના કટકા બરાબર ડુબે તેટલું એવુ નીમકનું પાણી પુરતું બનાવી કોડીનાં વાસણમાં કપડાંથી ગાળીને પછી છાલના કટકાને ધોઇને માહે નાખી ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખ્વુ. તે પછી છાલને કાઢી થંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ કલઇભરેલી તપેલીમાં બીજું પાણી રેડી તેમાં છાલ નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને માહે બરાબર ઘણો જોશ આવેને ઉતારી અંદરનુ પાણી કાઢી નાખી બીજું ગરમ પાણી રેડી પાછું એમજ ચુલે મુકી છાલ બફાઇને જરા પોચી થાયને તુર્ત ઉતારી પાડી કલઇભરેલાં બોયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જવા દેવું. ત્યારબાદ

સોજી પેહલાં નંબરની પોણા બે શેર શાકરીયા ખાંડ લઇ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પતળો શીરો કરી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને પછી બાફેલી છાલને પાછી ધોઇને તેમાં નાખી ઘણે ધીમે બળતે ઉંવાડું મુકી છાલને અવારનવાર ફેરવવી અને શીરો ઘાડો થાય ત્યારે સંત્રાની ચીરનો રસ કાઢી કપડાંથી ગાળી ભરીને એક પાશેર લઇ શીરામાં ફરતો રેડી ભેળીને પછી શીરો મજાહનો ઘટ થાયને તપેલું ઉતારવું. એ મુરબ્બો સુકો બનાવવો હોયતો શીરો ઘટ થયા પછી માહેથી બે ભાગ જેટલો કાઢી નાખવો અને શીરો ઘણો ઘટ થાયને સેજ ઈંગારે રાખી આંધરાંની નાની ચમચથી કટકા ઉંચકી અ દરનો શીરો નીપારીને કાઢી નાખ્યા પછી મોટાં ફલૅત દીશમાં અથવા મોટી રકાબીઓમાં છુટા છુટા કટકા મુકી જરાવારે છરીથી ઉપાડીને પડ ફેરવવુ અને મુરબ્બો તદન સુકો થાયને કાઢવો. મોસંબીની છાલનો મુરબ્બો બનાવવા માટે તે પણ પાકી પીળા રંગની અને બનતાં સુધી ઘણી જાદી છાલનાં લેવાં અને તેની ચાર ચીર કાપી છોલીને અકેક ચીરની છાલને ઉપર સંત્રાની છાલપર ખમણી ઘસ્વા લખ્યુંછે તે પ્રમાણે પણ એ છાલને જરા વધારે ઘસી કાઢયા પછી એને કાંટા વડે ઘણા અથોઅથ અને ઉંડા ચોબા દઇને પછી અકેક ચીરના આડા બબે કટકા કાપવા તેથી ત્રીકોણ આકારના થશે, પછી તેની ત્રણડે અણી કાપીને કાઢી સરખા કટકા કીધા બાદ ઉપર સંત્રાના મુરબ્બાની છાલ લખેલીછે તેટલાંજ વજનની લઈ તેટલીજ ખાંડ નાખી તેજ રીતે એનો શીરાનો અથવા સુકો મુરબ્બો બનાવવો, પણ તેમાં લખ્યા મુજબ એમાં સંત્રાનો યા મોસંબીનો કાંઇપણ રસ નાખવો નહી.

મુરબ્બો સંત્રાનો.

પાકીને છુતરી ગયલા નહી તેમજ સુકાઇ ગયલા પણ નહી તેવા મજાહના પાકેલા રસદાર અને લીસી નહી પણ ખડબચડી પોકળ લાલ છાલના મોટા સંત્રા લઇ તેને સોજા ધોઈ નવા ચુતારાની સળી અથવા બાંબુની ચીપને અણી કરીને સંત્રાના ડીચકાં અને હેઠેના ભાગ તરફથી એકસરખો તફાવત રેહ તેમ તેની ઉપર સળી અથવા ચીપની અણીથી સરખે અંતરે ઉભા એક ઇંચ જેટલા લાંબા ચાર કાપ પાડવા. ત્યારબાદ ડીચકાં અને તેની સાંમી બોરદુપરથી સંત્રાને બેઉ હથેલીની વચમાં પકડી

છાળ ફાટી નહી જાય તેની સંભાળ રાખી હલવે હલવે સંત્રાને દાબીને ચપટા કરવા, જેમ કરતાં અંદરથી બધો રસ તથા બીયાં નીકળશે તેને કોડીનાં વાસણની ઉપર ઝીણું કપડું બાંધીને તેમાંથી બધો રસ ગળાઇને એકઠો થવા દેવો. તે પછી સંત્રાની છાલમાં સળી અથવા ચીપની અણી વડે ૦। ઇંચને અંતરે છુટા છુટા ચોબા દેવા અને તદન કલઇભરેલી પોહોળી તપેલીમાં એ સંત્રા ડુબતાં પણ તેની ઉપર ઘણું પુરતું પાણી રેહ તેટલું રેડી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને જોશ આવેને તેમાં પાશે પાશે સંત્રા મુકીને પાછું ઢાંકવું અને પંદર વીસ મીનીટ પછી સંત્રાને સંભાળથી ફેરવવા. તેટલાં બીજા ચુલા ઉપર કકડતું પાણી તૈયાર રાખવું અને તપેલાંમાંનાં પાણીનો રંગ પીળો જેવો થાયને ઉતારી અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખી તેને બદલે બીજું કકડાવેલું તૈયાર પાણી રેડવું અને સંત્રા ભાગી નહી જાય તોપણ બરાબર નરમ થાયને ઉતારવા અને આગમચથી એક ખુરસીની નેતરને સોજી ધોઇ બાફેલા સંત્રાને આંધરાંની ચમચે કાઢીને નેતર ઉપર એકેકની જોડમાં ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર કલઇભરેલી થાળીને ચઢી મેલી તેપર લોખંડની ખાંડણી મુકી હેઠે પાણી ઝીલાવા કાંઇ વાસણ મુકવુ અને ખાંડણી જરા દાબવી, તેથી અંદરનું પાણી નીકળી પડશે. તે પછી પાણી ટપકતું જ્યારે બંધ થાય કે તુર્તજ વજન કાઢી લેવો. કારણ વધુવાર દાબી રાખ્યાથી બધા સંત્રા દબાઇને ચપટાઈ જઈ સુકા થશે, માટે પાણી બંધ થયા પછી વજન ઉંચકી લઇ સંત્રાને તોળવા અને એ એક શેર સંત્રાએ એક શેરને નવટાંકને હીસાબે સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લઇ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઇંડાં નાખીને તેનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી એક સોજી તપેલીમાં ગાળીને પેલી પોહળી તપેલીને પાછી સોજી ધોઇ તેમાં રેડવો અને બે ચમચી ખાંડને ત્રાંબાની રકાબીમાં બાળી તદન કાળી થાયને તેમાં જરા પાણી નાખી જરા વારે ખાંડ મળી જાય પછી એ રંગને શીરામાં થોડો ભેળીને શીરો ફીકા લાલ રંગનો કરવો. ત્યારબાદ સંત્રાના રસમાં ખાટાં લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા ભરી નાખીને જરા ઘટ કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી ગાળી શીરામાં રેડી ધીમાં બળતાં સાથે થોડા ગામઠી કોલસાના ઇંગાર નાખી તે પર તપેલીને મુકી તેમાં સંત્રાને પાશે પાશે મેલીને ઢાંકવું અને માહે જોશ આવીને શીરો ઉભાઇ નહી જાય તેની સંભાળ રાખી લગભગ પોણો શીરો

બળવા આવે અને સંત્રા હેઠેથી લાલ થાયને ઉપરથી ઢાંકણુ તથા હેઠેથી લાકડાં કાઢી નાખીને ધગધગતે ઇંગારે રાખી સંત્રા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવવા અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરવેા. મુરબ્બેા તૈયાર થવા આવશે ત્યારે શીરામાં ફીણ આવવા માડશે, તેમ થેાડી વાર આવે પછી તપેલાંને ઉતારવું અને અકેક સંત્રાને આધરાંની ચમચમાં ઉંચકી માહેનેા બધેા શીરેા ટપકી ગહે પછી એક કલઇભરેલા નાના ખુનચામાં બધા સંત્રાને અકેકની જોડમાં ગેાઠવીને મેાટા ચુલા ઉપર ઇંગારે મુકવું અને અવારનવાર ચમચ વડે સંત્રાને જરા દાબ્યા કરવા. એ મુજબ ઘણેા વખત રેહતાં હેઠેનું પડ ડાજે નહી પણ બરાબર સુકાઇને સુકું થાયને સંભાળથી તવાથા વડે બધા સંત્રાને ફેરવી નાખી એજ રીતે દાબીને શીરેા સુકાઇ મુરબ્બેા તદન સુકેા થાયને મેાટી કેાડીની રકાબીએામાં છુટેા છુટેા મુકી તદન થંડેા થાયને છુંદીને ચાળેલી ખાંડ પાંથરી તેમાં સંત્રાને દાબીને બધે પુરતી ખાંડ વળગાવવી. મુરબ્બેા કાઢી લીધા પછી રહેલા શીરાને નાની તપેલીમાં રેડી ધીમે બળતે મુકી તેમાં ફીણ ચઢે તેને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી દાબ્યા કરી થેાડેા બળેને ઉતારી કેાડીનાં વાસણમાં રેડી ઉપર છારી આવે તે કાઢી નાખવી. એ શીરેા બંધાઇને જેલી જેવેા થશે. એ મુરબ્બેા છાલ સાથે ખાવામાં જરા કડવેા અને તુરેા જેવેા લાગેછે, પણ અંદરનેા ગર તેવેા લાગતેા નથી. છાલ સાથનેા મુરબ્બેા પુડીંગ તથા કેકમાં નખાશે.

મુરબ્બેા સપરચનનેા.

મુરબ્બેા બનાવવાની અગાઉ ત્રણ શેર થંડાં પાણીમાં અડધેા શેર કળી ચુનાને સેાજાં વાસણમાં નાખવેા. પણ ચુનેા પાણીમાં પડયા પછી ફુળીને કકડી જાયછે અને તેમાં હાથ નાખતાં ડાજેછે માટે ચમચાથી ભેળવી ઢાંકીને રેહવા દેવું અને ચુનેા બધેા ઠરીને હેઠે બેસે અને ઉપર બધું નીતરૂં પાણી આવે તેને કેાડીના વાસણમાં નીપારીને કાઢી લેવું. પછી મજાહનાં સારી જાતનાં સેાજાં પાકાં પણ તદનજ કઠણ સપરચન ચાર શેર લેવાં અને તેની છાલ છેાલેલીછે એમ લાગે નહી તેમ ઘણી સફાઇથી ચાલતી છરીથી છેાલી કાઢીને ઉપરનું ડીચકું રહેવા દેવુ. પછી એ બધાં સપરચન ડુબે તેટલાં થંડાં પાણીમાં મેાટાં કલઇભરેલાં તપેલાંમાં ઢાંકીને ઇંગારે મુકી જરા વારે ઉંબાડા ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને જરાબી નરમ થાય નહી તેટલાં સેજ બફાયને સેાજાં કલઇવાળાં મેાટાં

ઓયાંમાં તુર્તજ ઓસાવી નાખ્વાં અને પાણી નીકળી જાયને કાઢી છુટાં છુટાં મુકી તદન થંડાં થાયને સપરચન ભાગીને ચું થાય નહી તેમ ખાવાના કાંટા વડે અંદરના ગાંઠમાં પણ લાગે તેમ જરા પાશે પાશે સંભાળથી ચોબા દેવા અને પેલાં ચુનાનાં પાણીમાં હદીથી ત્રણ કલાક એ સપરચનને ભીનવી રાખ્વાં. પણ એટલો વખ્ત થવાની જરા આગમચ આઠ શેર પહેલાં નંબરની સોજી શાકરીયા ખાંડનો મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પતળો શીરો બનાવી કલઇભરેલી તપેલીમાં રેડવો અને આગ્એ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તેવો થોડો બનાવી શીરો ફીકા લાલ રંગનો થાય તેટલો જરા જરા કરી શીરામા ભેળીને પછી બરાબર વખ્ત થાય ત્યારે સપરચનને ચુનાનાં પાણીમાંથી કાઢી સોજાં પાણીથી ધોઇ ભાગે નહી તેમ સંભાળથા બેઉ હથેલી વડે નીચવીને શીરામા નાખી ચુલે ધીમે બળને ઉઘાડું તપેલું મુકવું અને બે ત્રણ જોશ આવેને ઈંગારે રાખ્વું. બીજી કોઇ ચીજનો મુરબ્બો બનાવતી વેળા તે શીરામાં હેઠે બેસી રેહછે તેમ સપરચન ડુબેલાં રહેતાં નથી પણ શીરામાં અડધાં ડુબીને ઉપરને ઉપરજ તરતાં રેહછે, તેટલામાટે તેને વારંવાર ફેરવ્યા કરવાં જોઇયે. કારણ એમજ રાખ્યાથી ઉપરનો અડધો ભાગ શીરો પીધા વગરનો કાચોજ રહી જશે. શીરો ઘાડો થાયને અંદર થોડું કકડતું પાણી રેડીને પાછો પતળો કરવો અને પાછો ઘાડો થાયને ફરી એકવાર કકડતું પાણી રેડવું અને તે પછી છેલ્લે પાણીના ભાગ વગરનો મજાહનો પાકો પણ શાકર બંધાય નહી તેટલો ઘાડો શીરો થાયને ઉતારી થંડો થાયને બરણીમાં એમજ ભરવો નહી પણ શીરો હેઠે ઠરી જાયછે અને સપરચન ઉપર તરતાં રેહછે માટે પેહલે બધાં સપરચનને બરણીમાં ગોઠવીને ઉભાં મુકયા પછી સોજી બાંબુની અડધી ઇંચ જેટલી પતળી ચીપના જરા લાંબા ચાર કટકા લેવા અને તેના બેઉ છેડા બે બોરદુપર બરણીમાંનાં સપરચનમાં દબાય તેમ એક ચીપ દાબીને મુકયા પછી બીજી ત્રણને પણ એમજ તેની સાંમી બોરદુપરથી છુટી છુટી મુકવી. તે પછી બધો શીરો માહે રેડવો તેથી પછી સપરચન તરતાં થશે નહી પણ ચીપના દબાંણથી બરાબર અંદરજ રેહશે. મુરબ્બાના સપરચન તુર્ત કાપ્યાથી અંદરથી કાચાં જેવાં લાગેછે પણ વખ્ત જતાં શીરો પચી પચીને મજાહનાં થાયછે. સુકો મુરબ્બો કરવો હોયતો ઉપલાંજ વજનનાં મોટાં સપરચન લેવાં અને તેને તેમજ છોલી એકેકના ઉભા ચાર ચાર

કટકા કાપી ઉપર મુજબ પણ પાંચ શેર ખાંડનો તેજ પ્રમાણે શીરો કરી તેજ રીતે શીરા સાથનો મુરબ્બો તૈયાર કીધા પછી માહેથી બે ભાગ જેટલો શીરો કાઢી લઇ એક ભાગ જેટલા શીરા સાથે સપરચનને ઇંગારે રાખી ડાજે નહી માટે વારંવાર ફેરવ્યા કરી ખાંડ બંધાય તેટલો બધો ઘાડો શીરો થાયને બધા ઇંગાર કાઢી નાખી શીરો બંધાઇ જાય નહી માટે ઘણા સેજ ઇંગારે તપેલું રાખી ફલૅત દીશમાં અથવા મોટી રકાબીઓમાં કાઢીને કટકા છુટા છુટા મુકવા. જરાવાર પછી છરીથી કટકા ઉપાડીને ફેરવવા અને તદન સુકાઇને મુરબ્બો થંડો થાયને ભરવો. રવાદાર સપરચન ભાગી જાયછે અને તેનો મુરબ્બો બરાબર થતો નથી માટે તેવાં લેવાં નહી.

મુરબ્બો હાપુસ અથવા પાયરીની કાચી કેરીનો ફાડચાંનો.

હાપુસની કેરી મોઘી પડેછે પણ તેનો મુરબ્બો મજાહનો તદન નીતરો ઘણો સરસ થાયછે માટે તેવો બનાવવો હોયતો અંદરથી સેજ પણ પીળી થયલી નહી હોય પણ તદન સફેદ તોય બરાબર પાકટ થયલી હોય તેવી ઘણી મોટી હાપુસની કેરી હોયતો તેની છાલ બરાબર છોલીને કાઢી નાખ્યા પછી બેઉ બોરદુપરથી મજાહનાં ઉભાં સરખાં બે ફાડચાં સફાઇથી કાપી લઇ ગોટળાંને બીજા કાંઇ ઉપયોગમા લેવાં. જો કેરી ઘણીજ મોટી નહી પણ સાધારણ હોયતો પછી સુરાથી તેનાં કોટળાં સુધાંજ ઉભાં બે ફાડચાંમાં ચુંથાય નહી તેમ સરખી કાપીને પછી છોલવી અને આએ ચોપડીમાં મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીરનો અથવા ફાડચાંનો છાપેલોછે તેમાં લખ્યા મુજબ કાંટાથી ચોબા દીધા બાદ મુરબ્બો પાકી કેરીનો ફાડચાંનો આએ ચોપડીમાંછે તેમાં લખેલી રીતે ચુનાનું પાણી બનાવીને તેમા એ કેરીને ચોવીસ કલાક ભીનવવી, પણ ખટાસ વગરનો મુરબ્બો પસંદ હોયતો પેહેલે અમથાં થંડા પાણીમાં બાર પંદર કલાક કેરીને ભીનવ્યા પછી ઉપર મુજબ ચુનાનાં પાણીમાં ચોવીસ કલાક ભીનવી રાખવી. ત્યારબાદ એજ કાચી કેરીના ચીરના અથવા ફાડચાંના મુરબ્બામાં લખેલ હીસાબે ખાંડ લઇને તેજ રીતે શીરો બનાવીને પછી તેજ પ્રમાણે એ હાપુસની કેરીનો મુરબ્બો બનાવવો. ઘણી મોટી પાયરીની તદન કાચી કેરીનો ઉપર હાપુસની કેરીનો બનાવવા લખ્યુંછે તેજ રીતે મુરબ્બો બનાવવો.

મુલકદાની.

કુમળી મરઘી ૧, સોજું નરનું ગોસ્ત રતલ ૨, બદામની બીજ શેર ૦॥, ભુંજેલા છોલેલા ચણા; ખસખસ; કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦।, તાંદરા કાઢેલા ધાંણા નવટાંક, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, નીમક તોળો ૧।, આખાં કાળા મરી તોળો ૧, આદુ; આખું જીરૂં તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૦॥, તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦।, મોટાં સુકાં મરચાં ૪, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૩, લસણની કળી ૪.

આગ્લે ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે મરઘીને સમારી કકડા કાપી સોજી કરી ધોવી. ગોસ્તને સાફ કરી એક વખત થંડાં પાણીથી ધોઇને હાડકાં સાથેજ ખીમા જેવું છુંદવું. આદુ લસણને છોલવું. આગ્લે ચોપડીમાં બદામ; પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને ઘણીજ બારીક મેંસ જેવી પીસવી. નાળીયેરને ખમણી તેનું એક પાશેર ઘાડું દુધ કાઢવું. બધા મસાલાને ભેળીને ઘણોજ બારીક મેસ જેવો પીસવો. સારબાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી સોજી તપેલીમાં નવટાંક ઘીમાં તળી તેમાં મરઘીના કટકા તથા અડધો તોળો નીમક નાખી દોઢ શેર પાણી રેડીને નરમ પકાવવી અને છુંદેલાં ગોસ્તમાં બાકીનું નીમક નાખી ત્રણ શેર થંડું પાણી રેડી મેળવી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને અડધું પાણી બળેને ઉતારી થંડું થાયને ચોળીને બધો કસ સાથનો રસ કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દઇને એમાં બધો પીસેલો મસાલો તથા નાળીયેરનું દુધ બરાબર મેળવી ખાડીનાં મજબુત જાંજરાં કપડાંથી ભચડીને બરાબર ગાળી બાકી છુંછો રેહ તે કાઢી નાખીને પછી ગોળેલાંમાં બદામ ભેળીને રસ સુધાં મરઘી નાખવી. પછી બાકીનાં ઘીને તદન કલઇવાળી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં મરઘી સાથે ભેળલું બધું નાખી અડધો કલાક ઇંગારે રાખ્યા પછી ઉતારી લીંબુનો રસ નાખીને બાફેલા ચાવલ સાથે ખાવું.

મુલકદાની ૨ જી.

ભરેલા હાફ ફાઉલ ૨, સોજું નરનું ગોસ્ત રતલ ૪, સોજું કઠણ મોલું દહી શેર ૩, બદામની બીજ શેર ૦॥, ઘી રતલ ૦।, ભાંજેલાં પસ્તાં; ચારોળી તથા છોલેલા ભુંજેલા ચણા તોળેલું દરેક શેર ૦।, ખસખસ

નવટાંક, બાફેલાં તાજાં ઇંડાં ૧૨, મોટાં પાકટ નાળીયેર ૨, લીંબુ ૫ નો રસ, ઉજળાં મરીના દાણા ૧૦, મોટાં સુકાં મરચાં ૫, નીમક તોળો ૧I, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, એળચી; જાયફળ, જાવંત્રી તથા તજ દરેક તોળો ૦I.

ઉપર પેહલી મુલકદાનીમાં લખ્યા મુજબ ગોસ્તને છુંદી તેમજ પાણી રેડી રાંધીને તેટલોજ રસ કાઢી લેવો. પેહલી મુલકદાનીમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સાફ કરી કકડા કાપી સોજી ધોઇ તદ્દન કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ કટકા, નીમક તથા બે શેર થંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવી અને મરઘી બરાબર નરમ થાયને ઉતારવી.

પછી આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને છોલવી. નાળીયેરને ભમણીને એકનુ ધાડું એક પાશેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું અને બીજાં એકની સાથે બધો મેવો તથા મસાલાને ઘણુંજ બારીક પીસી ગોસ્તના થોડા રસ સાથે ખુબ ચોળીને પછી ખાડીનાં સોજાં જાંજરાં મજબુત કપડાંથી ભચડીને રસ ગાળી લઇ છુછાને પાછો પીસી તેમાં પાછો થોડો રસ મેળવી એમજ ગાળીને પછી ત્રીજીવાર પાછું પીસી બાકી રહેલા રસમાં ભેળી ગાળીને છુછાને ફેંકી દેવો અને મરઘીવાળી તપેલીમાં રેડીને બે કકરા પાડવા. ત્યારબાદ ત્રણ ઇંડાંની દાળનો ભુકો કરી દહીમાં બરાબર મેળવી તેમાં નાળીયેરનું દુધ તથા લીંબુનો રસ ભેળીને મરઘીમાં નાખી બાકીનાં ઇંડાંને છોલી તેના ઉભા બબે કકડા કાપી તે નાખવા અને સેજ દંગારે તપેલી મુકી જરાવારમાં ઉતારવી. દહીને ફાટવા દેવું નહી.

મુસલમાન લોકનું પકવાંન ખીચડો.

સોજું ઘણું કુમળું નરનુ ગોસ્ત રતલ ૩, ઘી શેર ૧, કાંદા શેર ૦II, સોજા ઘઉં ટીપરી ૦II, નવી તુવરની દાળ; વટાણાની દાળ; નવી ચણાની દાળ; મસુરની દાળ; મગની દાળ, ભરડીને છલાં કાઢેલી સુકી ચોળીની દાળ તથા ગામઠી હલવો ચોખા દરેક ટીપરી ૦I, સોજું આદુ નવટાંક, ધાણાજીરાંનો મસાલો કુપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડેજર્ટસ્પુન) ૨ અને તોળેલો હોયતો તોળા ૨, દલેલી હળદ તોળો ૧I, શાહજીરૂં તથા લસણ દરેક તોળો ૧, સોજી મરચાની ભુકી; આખ્ખાં કાળાં મરી; સાધારણ સફેદ જીરૂં; એળચી તથા લવંગ દરેક તોળો ૦III, તજ તોળો ૦II,

સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદા બાઇકાર્બ તોળો ૦I, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅર્ઝટસ્પુન) ૩, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, ફુદનાનાં પાદડાં ૪૦, સોજ્જુ નાળીયેર ૧.

બધી દાળ તથા ચોખાને ચુંટી જુદું જુદું ધોઇને છુટું જ રાખવુ. ઘઉંને ચુંટી ધોઇ કપડાંથી લુછી બે ભાગ કરી મોટી ખલમાં એકેક ભાગને જાદા છુંદી કાઢી હથેલીવડે ચોળી ઉફણીને બધાં છલાં બરાબર કાઢી નાખીને તદન કલઇભરેલી મોટી ગંજીયા તપેલીમાં નાખી ચાર શેર થંડું પાણી રેડી અડધું નીમક તથા સોદા અથવા ખારો નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે ચુલે મુકવું, પણ ઘઉં હેઠે ઠરી જઇને ડાજેછે માટે અવારનવાર ઉઘાડી હેઠે સુધી ચમચ ફેરવીને મેળવવા અને નરમ જેવા થાયને ચણાની દાળ નાખવી, તે જરા નરમ થાયને વટાણા તથા તુવરની દાળ નાખવી અને એ બધું નરમ થવા આવે ત્યારે ચોખા તથા બાકી રહેલી બધી દાળ નાખી અંદર મેળવી. એ અરસામાં તપેલાંમાંનું પાણી બળવા આવેતો બીજું ગરમ પાણી માહે ખપતું ખપતું ઉમેરયા કરવું, પણ ડાજે નહી માટે યાદ રાખી સંભાળથી વારંવાર હેઠે સુધી ચમચ ફેરવીને મેળવવુ અને બધું ઘણુંજ નરમ થઈ બધું પાણી બરાબર સુકાઇ જાયને ઉતારી કરછીથી સારીકાની ઘુંટી એકરસ કરવુ. એ રીતે ખીચડાને ચુલે ચરવા મુકી ગોસ્તને સાફ કરી આખાજ કટકાને થંડાં પાણીથી ધોઇ સોજ્જુ કરીને પછી તેના ત્રણેક ઇંચ જેટલા બધા કટકા કાપવા અને આદુ લસણને છોલી છુંદી તેમાં બાકી રહેલું અડધું નીમક મેળીને ગોસ્તને એક કલઇભરેલી તપેલીમાં એ છુંદેલા મસાલા તથા નીમક સાથે આથીને બે કલાક ઢાંકી રાખવું. તેટલાં બેઉ જીરાંને ચુંટીને જાદું છુંદવું. એળચી, લવંગ, તજ તથા કાળાં મરીને ઘણું બારીક છુંદવુ. કોથમીરનાં પાદડાં, ફુદનાનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ધોઇને ઝીણું કાપવું. પછી ગોસ્ત આથીયાને બે કલાક થાયને તેમાં હળદ મેળીને પુરતા ઇંગારે ચુલાપર તપેલી મુકી ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપ્યા કરી બનતા સુધીતો એમ પાણી વગરજ ચેરવવું પણ તેમ ગોસ્ત નહીજ ચરેતો પછી અંદર જરા જરા પાણી પણ રેડતા જવું અને વારંવાર ચમચ ફેરવી તળે ઉપર કરવું અને ગોસ્ત જરા નરમ થાયને બધો કાપેલો તથા છુંદેલો સામાન અંદર મેળવવો અને ગોસ્ત ચરીને એકદમ ઘણુંજ નરમ થાય અને પાણી બળી રેહને ઉતારવું. એમ

ગેાસ્ત ચરે તેટલાં નાળીયેરને ખમણીને તેમાં અડધેા પાશેર ગરમ પાણી રેડી સારીકાની ચેાળીને બધું દુધ કાઢી જાંજરાં કપડાંથી ગાળી રાખવુ અને કાંદાને છેાલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી મેાટી કઢાઇમાં બધું ઘી કકડાવીને તેમાં બદામી રંગના કકરા તળીને ઉતારી પાડવા અને કાંદા થંડેા થતાં રતાસ પકડશે અને ઘણેા કકરેા પણ થશે તે પછી ચમચથી અંદરજ ભચડીને બધેા ભુકેા કરીને ઘી પતળું રાખવા માટે ગરમ ભેભટપર કઢાઈ મુકવી. પછી ઉપર મુજબ ખીચડેા તથા ગેાસ્ત બેઉ તૈયાર થાયને બધા મસાલા સુધાંજ ગેાસ્તને ખીચડામાં નાખી નાળીયેરનું દુધ રેડીને સારીકાની મેળવવું. જેમ કરતાં ગેાસ્ત અટવાયનેા કાંઇ ચીંતા નહી. પછી પાછું જરાવાર ચુલે ઇંગાર ઉપર મુકવુ અને દુધ બળીને ખીચડેા મજાહનેા જરા સુકેા જેવેા થાયને તેમાં ઘી સાથેજ બધેા કાંદેા નાખી તે અંદર બરાબર મેળવીને પછી ઉતારવું. એ ખીચડેા મજાહનેા થાયછે અને ચેાખાની રેાટલી સાથે સારેા લાગેછે. પણ એ લેાકેાતેા લીંબુ તથા કચુબર સાથે એ ખીચડેા એમ લુખેાજ ખાયછે.

મેથી.

સેાજી ખાંડ શેર ૫, સેાજું તાજું ભેસનું દુધ શેર ૪, સેાજું મીઠાઇનું પેારબંદરનું ઘી શેર ૩, નવી બદામની બીજ શેર ૧, ભાંજેલાં પસ્તાં; સેાજું સુકું ઘઉંનું દુધ; સેાજેા બાવળનેા ગુંદર તથા સુકાં સીંગેાડાં દરેક શેર ૦॥, નવા મેથીના દાંણા; ભાંજેલી કમરકાકડી; સુકાં ગેાખરૂ તથા સુવા દરેક શેર ૦।, કાકડી; કેાહેાળું; દાખી તથા ખરબુજનાં મગજ દરેક નવટાંક, છુંદેલી એળચી તેાળા ૨॥ તથા જાયફળ તેાળેા ૧॥.

સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. બધા સામાનને જુદેા જુદેા છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવેા. બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાંને છેાલી ધેાઇ કેારડું કરી મેાટી કઢાઈમાં બધું ઘી કકડાવીને તેમાં એ મેવેા તથા મગજને જુદું જુદું તળી કાઢીને છુંદવું. પછી બધાં ઘીને કઢાઇમાંથી કાઢી લેવું અને પછી થેાડું થેાડું તેમાં નાખીને બધેા છુંદેલેા સામાન જુદેા જુદેા તળી છેલ્લે જરા વધારે ઘી નાખીને ઘઉંનાં દુધને ફીકા લાલ રંગનું તળવું. સુવાને તળવા નહી. ત્યારબાદ તદન કલઈભરેલાં મેાટાં ઉંડાં તપેલાંમાં દુધને બળતે ઉઘાડું મુકવું અને બે કકરા પડેને તેમાં સુવા નાખીને ઘુંટયા કરવું

અને અડધું દુધ બળેને છુંદીને તળેલી મેથી ભેળી ઘુંટીને કઠણ માવા જેવું કરી માહે બાકી રહેલું બધું ઘી નાખી એ માવાને તળવો. એ રીતે દુધ બળે તેટલાં બીજે ચુલે ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી માવાને તળીયા પછી તેમાં ભેળીને પછી અંદર બધો સામાન નાખી એકરસ કરી ઇંગારે ઘુંટયા કરવુ અને ઘી છુટું પડેને એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારવું.

મેસુર.

ભેળ વગરનો ઘરનો દલેલો નવી ચણાની દાળનો આટો તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક તોળેલું શેર ૧, સોજું માઠાઇનું ઘી શેર ૦ાા, બદામની બીજ નવટાંક, એળચી તોળો ૧ાા, જાયફળ ૨.

એળચીના દાંણાને જાદા છુંદવા અને જાયફળને બારીક છુંદવું. બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. ખાંડમાં દોઢ પાશેર પાણી રેડી ચુલે મુકી બરાબર પીગળેને ઉતારી કપડાંથી ગાળીને પછી તેનો ઘણો ઘાડો ટાઇટ શીરો કરી તેને ગરમ રાખવા માટે ભેભટ ઉપર મુકવો. એક નાના ખુનચાને જરા ઘી ચોપડવું. પછી એક સોજા કલઇવાળા પાટીયામાં બધાં ઘીને ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામની સ્લાઇસ નાખી ફીકી બદામી રંગની કકરી થાયને ઝાંઘરાંની ચમચે કાઢી લઇ તુર્ત ઘીમાં આટો નાખી બળતું ધીમું રાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને આટો ઘેરા પીળા રંગનો ભુંજાયને અંદર શીરો રેડી દઇ ચમચે ફેરવ્યાજ કરવું અને મેસુર ચીવટ જેવો કરવો હોયતો તપેલીમાંથી રેડાય તેવું થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ તથા બદામ ભેળીને ખુનચામાં રેડી દેવો અને જરા કઠણ મેસુર કરવો હોયતો ઉપર લખ્યા કરતાં વધારે ઘટ થાયને ઉતારી એજ રીતે બધું ભેળીને ખુનચામાં રેડવો. પણ વળી વધારે ઘટ કરવો નહી. કારણ પછી મેસુર ઘણો કઠણ થઇ જશે, તેમજ વળી ચીવટ કરવા માટે પતળો જેવો રેડવો નહી, તેમ રેડેલો બંધાશે નહી, માટે બરાબર કરવો. ચીવટ મેસુરને બંધાતાં જરા વખત લાગેછે પણ કઠણ જલદી બંધાયછે. મેસુર બરાબર બંધાય પછી નાના મોટા કકડા કરવા હોય તે પ્રમાણે ડાયમંડ આકારના યા ચોરસ કાપ મુકીને તવાથાવડે કકડા ઉપાડવા. આએ મેસુર પારસી મીઠાઇવાળા બનાવેછે.

મેસુર ૨ જો.

સોજું ઘી શેર ૨, સોજી નવી ચણાની દાળનો ભેળ વગરનો આટો તથા સોજી ખાંડ દરેક તોળેલું શેર ૧, એળચીના દાંણા તોળો ૧।। તથા જાયફળ તોળો ૦।।। બેઉ છુંદેલું.

સોજી કલઇભરેલી પોહોળી તપેલીમાં એક પાશેર ઘીને બરાબર કકડાવી તેમાં આટો નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી વવરો કરવો નહી પણ પોચોજ રેહને ઉતારી ડાજે નહી માટે તુર્તજ થંડાં પાણીથી ભરેલા કથરોટ યા ખુનચામાં તપેલી મુકી દેવી. તે પછી ઘીને સોજી તપેલીમાં કકડવા મુકવુ. તેટલાં બીજે ચુલે શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી ઉંડા તપેલીમાં રેડીને ચુલે મુકી કકડેને તેમાં તળેલો આટો ભેળી લાકડાંના લાંબા ડાંડાને છેડે નાનો ગેાળ લાકડાંનો દડો અથવા હથોડીના જેવો લાકડાનો કટકો જડેલો હોયછે તેવા સોટા વડે અને તે નહી હોયતો પછી ચમચથી પાચેક મીનીટ ઘુંટયા કરીને પછી પેલું ઘી જે હવે ઘણુંજ કકડી ગયું હશે તેને એક માણસે અંદર રેડવું અને હાથ રાખ્યા વગર બીજાં માણસે ઝડપથી ઘુંટવું. જેમ કરતાં તપેલીમાંની મેળવણી ઉભાઇને બધી ઉપર સુધી આવશે તે બાહેર નીકળી જાય નહી માટે ફેરવ ફેરવ કરીને પાંચ સાત મીનીટમાં ઉતારી પાડી દોઢ ઇંચ જાદો થાય તેટલા મોટા પણ ઉંડા ત્રાંબાના કલઇભરેલા ખુનચા યા કથરોટમાં રેડી દઇને ઉપર એળચી જાયફળ ભભરાવવું. જો મેસુર બરાબર થઇને ખીલ્યો હશેતો ખુનચામાં નાખ્યા પછી પણ ઉભાઇને માહેથી બાહેર નીકળી જશે. માટે તેમ થાયતો ખુનચાના મેસુરમાં ચમચ ભાંઝીને બેસાડી દેવો અને જરા બંધાયને મરજી મુજબના નાના મોટા ડાયમંડ આકારના કટકા થાય તેમ કાપ મુકી એક બોરદુપરથી થોડા કટકા કાઢી લઇને પછી ખુનચાને તે તરફથી ઢળતો મુકવો, જેથી માહે વધારે ઘી હશે ને બધું ત્યાં એકઠું થશે તેને ચમચાથી કાઢી લેવુ. આએ મેસુર હીંદુ કંનડોઇ તેમજ હોરા મીઠાઇવાળા બનાવેછે. પણ ઘરમાં બે ચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઇ બરાબર થઇ શકશે નહી, દસ બાર વખત કીધા પછીજ બરાબર બનશે.

મેસુર ઇડાંનો.

મોટાં તદનજ તાજાં મરઘીનાં ઇંડાં ૧૨, સોજું મીઠાઇનું ઘી

શેર ૧, સોજી ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૦॥।, બદામની બીજ નવટાંક, એળચીના દાંણા તોંળો ૧ જાદા છુંદેલા, જાયફળ તોળો ૦॥ બારીક છુંદેલું, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇને બારીક છુંદવી. પછી ઘીને તાવીને કલઇભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળવુ અને થંડું પડેને ઇડાંને ભાજી ખુબતરેહ દોહવી પતળાં કરીને એ તથા ખાંડને ઘીમાં બરાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાય અને ખીલને ઉતારી બદામ તથા બાકીનો બધો સામાન ભેળીને સોજી થાળીની વચમાં ઢગળો મુકી કાસીયાનાં તળીયાંથી એક ઇંચ જાદો સફાઇથી થાપી મેસુર ઠરેને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકવા અને થંડો થાયને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ મેસુર પેહલે દાહડે પોચો રેહછે પણ બીજે દીને કઠણ થાયછે.

મેસુર બદામનો.

સોજી બદામની બીજ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, પોરબંદરનું સોજું મીઠાઇનુ ઘી શેર ૦॥।, એળચી તોળો ૧।, જાયફળ તોળો ૦॥, બદામ તળવા માટે સોજું સાધારણ ઘી ખપ મુજબ.

એળચીના દાંણા કાઢી જાદી છુંદવી અને જાયફળને બારીક છુંદવુ. એક સાફ ખોયાં અથવા ચાળણીને એક તપેલીની ઉપર મુકી રાખવું. એક કલઇવાળા ખુનચામાં તેમજ કાસીયાનાં તળીયાને સોજાં ઘીમાંથી જરા લગાડી મુકવું. આએ વીવીધ વાનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે બદામને છોલી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી અને મોટી કઢાઈ અથવા કલઇવાળા પાટીયામાં સાધારણ ઘી પુરતું નાખી ચુલે બળતે મુકવુ અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવી અને સેજ બદામા રંગ પકડે કે ઉતારી પાડીને થોભ્યા વગર તુર્તજ ખોયાં અથવા ચાળણીમાં ઘી સાથેજ નાખી દેવી અને બધું ઘી નીકળી જાય પછી કાઢીને ધોતાં કપડાંથી બરાબર લુછીને ઉપર સેજખી ઘી વળગેલું રાખવુ નહી, તે પછી સાફ પીતળની ખલમાં થોડી થોડી નાખીને ઘણીજ બારીક આટા જેવી છુંદવી. ત્યારબાદ એક ઉભા ઘાટની કલઇભરેલી તપેલીમાં ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરીને ઉતારી તેમાં છુંદેલી બદામને બરાબર મેળવ્યા

પછી પેલું પોણો શેર સોજ્જું ઘી નાખીને પાછું ચુલે ધીમી આંચે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થશેતો પછી વવરૂં થઇ જશે અને થપાશે નહી માટે સેજ કઠણ જેવું થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળી ઘી લગાડેલા ખુનચામાં કાઢીને કાંસીયાનાં તળીયાંવડે પોણીથી એક ઇંચ જેટલો જાદો મેસુર થાપવો અને ઠરેને ડાયમંડ આકારના મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકી ઉપડે ત્યારે તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ મેસુર મજાહનો લાગેછે.

મેસુર માવાનો.

સોજો ઝીણો ભેળ વગરનો નવી ચણાની દાળનો આટો; સોજી ખાંડ; સોજ્જું મીઠાઇનુ ઘી તથા તાજો મોલો માવો દરેક શેર ૧, બદામની બીજ રતલ ૦॥, ચીનાઇ શાકરના ઝીણા કટકા રતલ ૦।, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥। તથા જાયફળ તોળો ૦॥, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦।, ઘણોજ સોજો ગોલાબ લીકર ગ્લાસ ૧, લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

બદામ; પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને ઘણીજ બારીક છુંદવી. કેસરને સેકીને પીતળની ખલમાં બારીક વાટીને કોડીનાં વાસણમાં ગોલાબમાં મેળવવી. ખાંડમાં દોઢ પાશેર પાણી રેડીને ચાસવાળો શીરો કરવો. પછી કળઇભરેલી ઘણી મોટી કઢાઇ અથવા પોહોળા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં આટો નાખી ધીમે બળતે ફીકો લાલ તળી તેમાં શીરો રેડી માવો તથા બદામ મેળવીને ઘુંટયા કરવુ અને ઘટ થાયને ગોલાબ સાથની કેસર ભેળી ઘુંટયા કરી કઠણ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ મેળવીને પાંચેક મીનીટ પછી શાકરના કટકા ભેળીને કલઇભરેલી કથરોટ યા ખુનચાને ઘી લગાડી તેમાં નાખી સરખો એથી ત્રણ ઇંચ જાદો મેસુર થાપવો અને થંડો થાયને મરજી મુજબના મોટા ડાયમંડ અથવા ચોરસ કાપ મુકી તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

મેસુર માવાનો ૨ જો.

સોજી મેદા ખાંડ શેર ૨, સોજો ભેળ વગરનો ચાળેલો ચણાનો આટો રતલ ૧, સોજ્જું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧, સોજો તાજો મોલો માવો શેર ૦॥, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક નવટાંક, એળચી તોળા ૨, જાયફળ તોળો ૧, લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામ તથા પસ્તાંને છોલી ધોઇ નુછી કોરકું કરી ઘીને ચુલે મુકી તેમાથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને માહે બદામને લાલ તળીને કાઢયા પછી પસ્તાંને તળી બેઉને છુંદવુ. ખાંડનો ચાસવાળો ટાઇટ શીરો કરવો. થોડાં ઘીમાં માવાને જરા રતાસપર તળીને કાઢી લેવો અને બાકી રહેલાં બધાં ઘીને કલઇભરેલી પોહોળી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં આટો નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવો અને તળાવાનો સોહડમ નીકળી ઘેરા પીળા રંગનો થાયને માહે શીરો, માવો, બદામ, પસ્તાં બધું ભેળી ચમચે ઘુંટયા કરવું અને બંધાય તેવુ કઠણ થાયને એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારી કલઇભરેલા ખુનચાને ઘી લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને ઘી લગાડી તે વડે ગમે તેટલો જાદો થાપવો અને બંધાયને કાપ મુકી તવાથાથી કકડા ઉપાડવા. એ મેસુર મજાહનો થાયછે. મેસુર મોલો પસંદ હોયતો પાશેરથી દોઢ પાશેર જેટલી ખાંડ ઓછી લેવી.

મોટા વરાનું ગોસ્ત તથા મરઘી પકાવવાની સેહલી રીત.

કોઇપણ જાતની તરકારીમાં સાધારણ રીતે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવા માટે પેહલે કાંદાને તળી તેમાં આદુ લસણ વઘારીને તેમાં ગોસ્ત યા મરઘીને તતરાવ્યા પછી તેમાં પાણી રેડવામાં આવેછે, તેજ રીતે આએ ચોપડીમાં ખાકં યા કોઇપણ તરકારીમાં ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવાની સાધારણ રીત લખેલીછે. પણ મોટા વરામાં ઘણુંખરૂં એ રીતે પકાવવામાં આવતું નથી. ગોસ્ત, મરઘી, તરકારી જેટલું પકાવવુ હોય તેને માટે જેટલો જોઇતો હોય તેટલો બધો સામાન લઇ મરઘી યા ગોસ્તને સાફ કરી તરકારીને પણ કાપી બધું ધોવું અને કાંદા કાપી આદુ લસણ છુંદી એ બધાંને ગોસ્ત યા મરઘી તથા ઘી સાથે કાચુંજ ભેળી નીમક નાખીને તેનાં પ્રમાણમાં પાણી રેડીને પકાવવા મુકી તરકારી જે વખતે નાખવી હોય તે મુજબ માહે નાખી પકાવીને તૈયાર કરવું. કાંદા તળી આદુ લસણનો વઘાર કરીને તેમાં ગોસ્ત યા મરઘીને તતરાવ્યા વગર આએ રીતે અમથું પકાવવાનું સેહલ પડેછે અને વળી ગોસ્ત મરઘીનો કસ બળી જતો નથી તેથી ટેસ્ટમાં પણ સારૂં થાયછે, માટે થોકું ગોસ્ત યા મરઘી પણ એ રીતે પકાવેલું સારૂં લાગેછે. માદીનું

ગોસ્ત ચરવામાં ઘણું સખત અને ટેસ્ટમાં સારૂં લાગતું નથી, માટે હમેશ નરનું કુમળું પણ ફરબે ગોસ્ત લેવું, તે જલદી ચરેછે અને ટેસ્ટમાં સરસ લાગેછે.

મોવડાંનો દારૂ સોજો કરવાની રીત.

સોજું પેહલી ધારનું બેવડું મોવડું શેર ૫, સોજી મેદા ખાંડ તથા મોટી સુકી કાળી દરાખ દરેક શેર ૨, રીયલ મોસંબીની સુકી છાલના કકડા શેર ૧, સોજો ગોલાબ બાટલી ૨, કસ્તુરીના દાંણા ૩.

દરાખને બરાબર સાફ કરવી. પછી મોટાં સોજાં કોઠીનાં વાસણમાં હઠી શેર દારૂમાં કસ્તુરી, દરાખ તથા મોસંબીની છાલને આઠ દાહડા ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને જાદાં કપડાંથી ગાળી કાઢી ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી થંડો પડે પછી તેમાં બાકીનો સામાન ભેળીને બાટલીઓમાં ભરવો.

મોહનથાળ.

સોજી ખાંડ રતલ ૧ાા, સોજું મીઠાઇનું ઘી રતલ ૧, જાદો ચણાનો આટો રતલ ૦ાા, સોજું દુધ શેર ૦ાા, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૨ાા, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાાા તથા જાયફળ તોળો ૦ા, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫.

બદામ પસ્તાંને છોલીને જાડું છુંદવું. પછી પાંચ તોળા ઘી તથા અડધા પાશેર દુધને જુદું જુદું ગરમ કરીને બેઉ ભેળી આટામાં નાખી સારીકાની ગુંદીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી બધો આટો ભાંજીને છુટો પાડવો, ગાંગડો રાખવો નહી. કેસરને સેકી વાટી ખાંડમાં અડધો શેર પાણી નાખી ચાસવાળો શીરો કરીને તેમાં ભેળવી. ત્યારબાદ બાકી રહેલાં ઘીને સોજી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં આટો નાખી તળતી વેળા પેલાં બાકી રહેલાં દુધને અવારનવાર માહે છાંટયા કરવું અને લાલ તળાયને ઉતારી માહે શીરો રેડી બાકીનો બધો સામાન ભેળી એકરસ કરી કલઇભરેલી કથરોટ યા ઉંડા ખુનચામાં બે ઇચ જાદો થાપી ઠરેને ઉપર ઘી હોય તે કાઢી નાખી ચોરસ કકડા કાપવા. શીરો ઘણોજ ટાઇટ કરવો નહી, કારણ તેવો શીરો આટા સાથે મળતો નથી અને હેઠે ઠરી જઇ શીરાનું જુદું પડ બંધાયછે.

રવૈયાં વેંગણાંનાં.

બીયાં વગરનાં પતળાં મોટાં વેંગણાં ૮, મોટાં નાળીયેર ૨, કાંદા શેર ૦।।, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી તથા સોજુ મીઠું તેલ દરેક શેર ૦।, નીમક તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો દરેક તોળો ૧, દલેલી હળદ તથા આદુ દરેક તોળો ૦।।, લસણ તોળો ૦।, મોટાં સુકાં મરચાં ૬, કોથમીર ઝુડી ૩.

એક નાળીયેરને બમણી તેનું પોણો શેર દુધ કાઢી કોડીનાં વાસણમાં આમલીને તેમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ડોહરૂં કાઢી છુછો ફેંકી દેવો. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. વેંગણાંને સોજાં ધોઈ છાલ સાથેજ ઉભી ચાર ચીર કાપી ડીચકા આગલથી વળગેલાં રાખવાં. કાંદાને છોલવા. કોથમીરનાં પાદડાં સાથે કુમળાં ડાંખળાં રાખીને ધોવી. પછી બીજાં નાળીયેરને બમણી તેની સાથે બધા સામાનને બારીક પીસી વેંગણાંના ચીરેલા ભાગમાં ભરવો અને કલઈભરેલા મોટા પાટીયામાં તેલ કકડાવી તેમાં વેંગણાં મુકી મસાલો વધેલો હોયતો ઉપર તે મેલી દુધ સાથનું આમલીનું ડોહરૂં રેડી ઢાંકીને ઇંગારે રાખી વેંગણાં ચરે અને ઉપર તેલ આવેને ઉતારવું. તેલ પસંદ નહી હોયતો ઘી લેવું. એ રવૈયાં ખીચડી સાથે સારાં લાગેછે.

રવૈયાં વેંગણાંનાં ૨ જા.

મોટાં બીયાં વગરનાં કુમળાં વેંગણાં ૪, કાંદા શેર ૦।।, ઘી તથા સોજુ મીઠું તેલ દરેક નવટાંક, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૫, નીમક તોળો ૧, છોલેલું આદુ તથા લસણ દરેક તોળો ૦।, દલેલી હળદ તોળો ૦।, શાહ જીરૂં વાલ ૫, મોટાં સુકાં મરચાં ૪.

આમલીને કોડીનાં વાસણમાં એક પાશેર થંડાં પાણી સાથે બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ડોહરૂં [illegible] અથવા છાલ સાથેજ ઉપર [illegible] ચીરાને બાફવા. પછી પાશેર કાદાને છોલી બીજા બધા સામાન સાથે બારીક પીસવો અને બાકીના કાદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઈભરેલી પોહોળી તપેલામાં ઘી તથા તેલ સાથે નાખી તેમા તળીને પછી માહે મસાલો નાખી તેને તળીને નીમક નાખી બાફેલાં વેંગણાં મુકી ડોહરૂં રેડી ઢાંકીને ઇંગારે રાખી ઘીપર આવેને ઉતારવું.

રવો.

સોજું તાજું દુધ શેર ૫, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો સોજો સફેદ ઝીણો રવો રતલ ૧, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧ાા, ચીનાઇ ચવચવના મુરબ્બાના ઝીણા કકડા રતલ ૦ાા, બદામની બીજ શેર ૦ાા, કરંટ દરાખ શેર ૦ા, એળચીના દાંણા તોળો ૧ા, જાયફળ તોળો ૦ાા, વૅનીલા ઍસેન્સ નાના ચમચા ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૦ાા.

બદામને ફોડી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. કરંટને પણ સોજી કરી એમજ ધોવી. એળચી; જાયફળને છુંદવું. પછી રવાને પકાવીને કાઢયા પછી જો ઉપર તળેલી બદામ ભભરાવવી હોયતો ઘીને સોજા કલઇવાળા પાટીયામાં બરાબર કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં પાશેર સ્લાઇસ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકી બદામી રંગની કકરી થાયને આંધરાંની ચમચે કાઢી લીધા પછી માહે કરંટને પોચી તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. ત્યારબાદ દુધમાંથી એક શેરને જુદું કકડાવવું અને બાકીનામાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી તેને બે કકરા પાડી એ બેઉ દુધને ગરમ રાખવા હંગારે મુકવું. પછી ઘીની તપેલીને પાછી ચુલે મુકી તે ગરમ થાયને માહે રવો નાખી બોરકુપર લાગીને સેજ પણ રતાસ પકડે નહી માટે ધીમી આંચે ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી ફીકો બદામી રંગનો થાય અને ઘીમાં પરપોટા આવેને પેલું એક શેર ભાલું કકડતું દુધ એક માણસે રવામાં રેડવું અને રવાનો સેજ પણ ગાંગડો થાય નહી માટે બીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને દુધ સોસી રવો ખીલીને ઘટ થાયને પેલા મીઠાં ગરમ દુધમાંથી અડધા શેરને આસરે ઉપર મુજબ રવામાં મેળવવું અને ઘટ થાયને પાછું એટલુંજ રેડી એ રીતે બધું ગરમ દુધ પુરૂં થાય ત્યાં સુધી રેડયા કરવું. પણ બળતું ધીમુંજ રાખવું અને અડધું દુધ નમાય પછી બદામની કાચી સ્લાઇસ નાખવી અને તે પછી થોડો વખત રહી મુરબ્બો તથા અડધી દરાખ નાખવી અને રવો ઘણો ઘટ થાયને ઉતારવો, પછી તે કઠણ થશે. ઢીળો રાખ્યાથી ઉતારયા પછી ઘટ થાયછે માટે તેવો નરમ પસંદ હોયનો તેમ ઉતારવો. પણ કઠણ રવોજ સારો લાગેછે. ઉતારતી વેળા ઍસૅન્સ, એળચી, જાયફળ તથા ગોલાબ ભેળવો. વૅનીલાથી રવાનો ટેસ્ટ સારો થાયછે પણ તેથી રવો

તદન સફેદ દુધ જેવા રેહતો નથી. રવાને કાઢયા પછી ઉપર તળેલી બદામ તથા બાકી રાખેલી કરંટ ઉપરથી ભભરાવવી. તળેલીના કરતાં ઉપર પણ કાચી સ્લાઇસ નાખેલી વધારે સારી લાગેછે. પુડીંગ માટે રવો બનાવવો હોયતો તેને ઢીળોજ રાખવો અને તેમાં બધી કાચીજ બદામની સ્લાઇસ લેવી. રવામાં છ સાત શેર દુધ પણ ચાલશે અને તેથી વધારે સારો રવો થશે, તેમજ ત્રણ શેર દુધનો રવો પણ થઇ શકશે. મીઠાસ પસંદ નહી હોયતો મરજી મુજબ ખાંડ ઓછી લેવી. રવાની અંદર કાચી મેળવાની બદામની સ્લાઇસ એકદમ ઘણીજ બારીક કાગજ જેવી કાપેલી વધારે સારી લાગેછે.

રવો ૨ જો.

સોજું તાજું દુધ શેર ૫, સોજી ખાંડ શેર ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો સફેદ સોજો ઝીણો રવો રતલ ૧, ચવચવના મુરબ્બાના ઝીણા કકડા રતલ ૦॥।, સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૦॥, કરંટ દરાખ શેર ૦।, ઘણોજ સોજો ગોલાબ વાઇન ગ્લાસ ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૩, એળચીના દાણા તોળો ૧, જાયફળ તોળો ૦॥.

પેહલા રવામાં લખ્યા મુજબ બદામની સ્લાઇસ કાપી એને તથા દરાખને ધોઇ તેજ મુજબ ઘીમાં બેઉને તળી કાઢી ઘીને થંડું કરવુ. એળચી જાયફળને છુંદવું. પછી અડધાં દુધનો દુધપાક જેવો નહી તેમજ માવો પણ નહી તેવો બેઉની વચમાંનો ઘણો ઘાડો દુધપાક કરવો અને બાકીનાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને રવામાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળી થંડું થયલું ઘી નાખી સોજી તપેલીમાં ધગધગતે ઈંગારે મુકી ચમચે ઘુંટયા કરી સેજબી ગાંગડો થવા દેવો નહી. વીસેક મીનીટ થાયને ઢાંકણ ઢાંકી ઈંગાર ઓછા કરવા અને થોડે થોડેવારે ઉઘાડીને તપેલીમાં ચમચનો ડાંડો ફેરવવો અને સીજેને ઉપરથી પેલા પતળો માવો રેડી ચમચે મેળવી પાછું ઢાંકી પેહલા રવામાં લખ્યા મુજબ આપણી મરજી પ્રમાણે ઢીળો યા ઘટ કરી તેમાં લખ્યા મુજબ બાકીનો સામાન મેળવો. મીઠો રવો પસંદ નહી હોયતો ટેસ્ટ મુજબ તેટલી ઓછી ખાંડ લેવી.

રવો ૩ જો.

સોજી ખાંડ શેર ૨, સોજું મીઠાઈનું ઘી શેર ૧॥, બીજા નંબરનો જાદો રવો રતલ ૧, સોજું દુધ શેર ०॥, બદામની બીજ શેર ०। સોજો ગોલાબ પાઈંટ ०॥, છુંદેલી એળચી તોળો ०॥।, જાયફળ તોળો ०॥.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરી સોજી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં તળીને કાઢી લીધા પછી રવો નાખી તેને બદામી રંગનો તળી માહે દુધ બરાબર મેળવી ખાંડ નાખી ચમચે બરાબર એકરસ કરી અંદરની વરાળ બાહેર નીકળી ગયા પછી ઢાંકણુ ઢાંકી તેને એક બોરદુથી જરા અળગું રાખી સેજ ઇંગારે રાખવું અને દસેક મીનીટ પછી તપેલીમાં ચમચનો ડાંડો ફેરવી અંદર ફરતો ગોલાબ રેડી પાછું ઢાંકી પાંચ સાત મીનીટ પછી ઉઘાડીને જોવુ અને ખાંડનુ પાણી બળી રવો ઘટ થયલો લાગેતો તુર્ત ઉતારવું, પણ વખત હોયતો રેહવા દઈ એ પ્રમાણે થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળીને કાઢયા પછી ઉપર તળેલી સ્લાઇસ ભભરાવવી.

રવો ૪ થો.

માલનો બીજા નંબરનો સોજો જાદો રવો રતલ ૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૪, સોજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, ક્રીસ્ટેલાઇજડ ફ્રુટના ઝીણાં કટકા રતલ ०॥।, સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા બદામની બીજ દરેક શેર ०॥, બારીક છુંદેલી એળચી તોળો ૧। તથા જાયફળ તોળો ०॥।, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬ એટલે આડધો પાશેર, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૨.

દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તૈયાર કરવું. આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે બદામને છોલી અરધીને આખીજ રાખવી અને બાકીની અડધીની બારીક સ્લાઇસ કાપી બધી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. પછી કલઇભરેલા પાટીયામાં ઘીને ચુલે મુકી કકડાને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને માહે બધી બદામ નાખી આધરાંની મોટી ચમચે ફેરવ્યા કરવી અને ફીકા બદામી રંગની થાયકે તુર્તજ ઉતારી પાડીને બધી જલદીથી કોરડાં ભોયાંમાં ઘી સુધાજ નાખી દેવી, કેમકે કકડેલાં ઘીમાં વધુ વખત રેહતાં

રતાસ પકડશે. પછી તેમાંથી આખા બદામને કાઢીને છુંદવી અને વીને પાછું તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકી ઉપર પ્રમાણેજ ખુબતરેહ કકડીને ધુમાડો નીકળેને ઉતારી પાડીને અંદર રવો નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગનો થાયને એક માણસે તેમાં થોડું થોડું દુધ રેડતાં જવુ અને સેજઅી ગાંગડો થાય નહી તેમ સંભાળથી બીજાં માણસે ધુંટયા કરી એ રીતે બધું દુધ મેળવ્યા પછી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયાજ કરવુ અને ઘટ થવા આવેને ઇંગારે રાખી ધુટયા કરી કઠણ થવા આવેને ગોલાબ રેડી છુંદેલી બદામ બરાબર ભેળીને ઉતાર્યા પછી ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટ તથા વૅનીલા મેળવીને રવો કાઢીને ઉપર એળચી, જાયફળ તથા તળેલી બદામની સ્લાઇસ ભભરાવવી. મીઠો રવો પસંદ નહી હાયતો ગમે તેટલી ઓછી ખાંડ નાખવી.

રવો ૫ મો.

સોજ્જું તાજ્જુ દુધ શેર ૭, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઝીણો રવો રતલ ૧, સોજ્જું મીઠાઇનું ઘી શેર ૦ાાા, સોજી બદામની બીજ રતલ ૦ા, એળચી તોળો ૧ા, જાયફળ તોળો ૦ાાા, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર અડધો એટલે નાના ચમચા ૬, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨ (નાની એક સીસી).

એળચી જાયફળને છુંદવું. આએ વીવીધ વાનીમા બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તેમા લખ્યા મુજબ બદામને છોલી કાગજ જેવી ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. દુધમા ખાંડ પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું. પછી સોજા મોટા કલઇ ભરેલા પાટીયામા ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકી ઘણું કકડાવવુ નહી પણ બધું ઘી બરાબર તવાયને માહે રવો નાખી કલઇભરેલી સોજી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી રવો હેઠે લાગવા દેવો નહી અને બદામી રંગનો થાયને અંદર દોઢ શેર થંડું પાણી રેડી બરાબર મેળવીને ગાંગડા રાખ્વા નહી અને હેઠે લાગે નહી માટે ધુંટયા કરી બધું પાણી સુકાયને એક માણસે તેમાં થોડું થોડું કરી દુધ નાખતાં જવું અને માહે ગાગડા વળે નહી માટે બીજાં માણસ ધુંટયાજ કરવું અને રવો જરા ઢીળો જેવો થાયને ઉતારી બાકીનો બધો સામાન ભેળીને કાઢવો. કોઇને મ ઠો રવો પસંદ નહી હોયતો પોતાના ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ઓછી નાખ્વી.

રવો પાંઉનો.

સેાજુ' દુધ શેર ૩, સેાજુ' માખણ તથા ખાંડ દરેક શેર ૦॥।, તદન સફેદ સેાજાં પાંઉનેા ગર રતલ ૦॥, ચવચવના મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તથા બદામની બીજ દરેક રતલ ૦।, સેાજું ઘી તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, એળચી તેાળેા ૦॥।, જાયફળ ૧, ઘણેા સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૪, વેનીલા એસેન્સ નાનેા ચમચેા ૧॥.

એળચી જાયફળને છુંદવુ. બદામને છેાલીને ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપીને ધેાવી. કરંટને ધેાઇ કેારડી કરીને ઘીમાં નરમ તળીને કાઢી લેવી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી સેાજી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં પાંઉના ગરને બે ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાઉને ભાજીને બરાબર એકરસ કરી માહે માખણ તથા બદામની સ્લાઇસ નાખી ધીમે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થવા આવેને દરાખ નાખી ઘણું ઘટ થાયને ઉતારવું, પણ કઠણ કરવું નહી. કારણ થંડું થયાથી ઘણું કઠણ થાયછે. ઉતારીને બાકીનેા સામાન મેળવેા. ગમેતેા નવટાંક ખાંડ વધારે લેવી. એ રવેા મજાહનેા લાગેછે.

રવો ભુંજીને છુંદેલા ચોખાનો.

જીરાસાલ ચેાખાને ચુંટીને ઠીકરાં ઉપર ફીકા કીમ રંગના કકગ ભુંજી છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળી ઝીણા રવા જેવા કરી તે એક રતલ લેવા અને આગ્મે ચેાપડીમાં રવેા પેહલેા છાપેલેાછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેજ બીજો બધેા સામાન તથા સાત શેર દુધ લઇને તેમાં લખેલી રીતેજ એનેા રવેા બનાવવેા. પણ એ ચેાખાના રવાને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ઘીમાં તળવેા નહી, એમજ અમથેા બનાવવેા.

રવો સસ્તો.

સફેદ શાકરીયા ખાડ શેર ૨॥, મીલનેા બીજાં નંબરનેા જાદેા રવેા તથા સેાજું ઘી દરેક શેર ૧, સેાજું દુધ શેર ૧, કરંટ દરાખ શેર ૦॥, બદામની બીજ નવટાંક, સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૬, એળચીના દાંણા તેાળેા ૧, જાયફળ તેાળેા ૦॥.

એળચી જાયફળને છુંદવુ, બદામને છેાલી ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપી ધેાઇને કેારડી કરવી અને દરાખને સાફ કરી ધેાઇ કેારડી કરવી. પછી

સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં દરાખને તળીને કાઢી લીધા પછી રવો નાખી ધીમી આંચે બદામી રંગનો તળી તેમાં થોડું થોડું થંડું પાણી રેડી ઘુંટયા કરી ગાંગડા થવા દેવા નહી અને ઘાડા દુધપાક જેવું કરી ઢાંકણું ઢાંકી બળતું વધારી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉઘાડી ચમચ ફેરવવી. અંદરનું બધું પાણી સુકાય અને રવો ફુળીને કઠણ થાયને દુધ ભેળવું અને દુધ સુકાયને ખાંડ મેળવી તે બધી પીગળી જાય અને રવો બરાબર ઘટ થાયને ગોલાબ નામી બે મીનીટ પછી ઉતારવું. પછી બદામની સ્લાઇસ તથા દરાખ બેઉ થોડું જુદું રાખીને બાકીનું એ તથા એળચી જાયફળ રવામાં મેળવીને કાઢીયા પછી ઉપર પેલી જુદી રાખેલી બદામ દરાખ ભભરાવવી. એ રવો ખીલીને વધારે થાયછે અને સારો લાગેછે. જરા મોળો રવો પસંદ હોયતો થોડી ઓછી ખાંડ નાખવી.

રવો સુકાં પાંઉનાં ક્રીમ એટલે ક્રમ્બસનો.

થોડી પાંઉની કાતરીઓને થંડી ભઠ્ઠીમાં યા પત્રાંની રકાબીમાં ધીમે ઇંગારે કકરી પણ સફેદ ભુંજી બારીક છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી એ પાંઉનું ક્રમ્બસ જેને આપણા લોક સાધારણ રીતે ક્રીમ કેહછે તેને ઝીણા રવા જેવું કરીને એક રતલ લેવું અને બાકીનો બીજો બધો સામાન પેહલા રવામાં લખ્યા પ્રમાણે તેટલોજ લઇ તેમાં લખેલી રીતે એ પાંઉનાં ક્રીમનો રવો પકાવવો. પણ તેમા લખ્યા પ્રમાણે એ ક્રીમને ઘીમાં તળવું નહી પણ કાચાનોજ બનાવવો.

રસ્ક.

ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકા કીધેલા મીલના પેહલા નંબરનાં બે રતલ આટાને એક મોટાં કોડાનાં બોલમાં નાખી તેમાં વાટેલુ નીમક ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી અને મીઠા બનાવવા હોયતો છુંદેલી ખાડ અડધો શેર ભેળવી અને ગરમ કીવેલાં એક પાશેર દુધમાં ૦। રતલ સોજું માખણ પીગળાવી તે ભેળીને પછી તાજાં ૭ ઇડાને ભાંજી ખુબ દોહવી પતળાં કરી તેમાં પદરખાનાનુ ખમીર ભરેલુ અડધો પાશેર મેળવીને તે રેડી મસળીને આટો બાંધી તેપર ધોતું કપડું ઢાકીને ખમીર ચઢવા ઉંફમાં રાખવું. પછી ચઢેને હલકે હાથે જરા ગુંદી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી એ મેળવણીને મોટા સંત્રા જેટલી તેમા છુટી છુટી મુકી

ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મેલી ભુંજાયને બે સરખા ભાગમાં કાપી વચમાંનો કાપેલો ભાગ ભુંજાવા માટે પાછું થંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવું. બીજી રીતે રસ્ક બનાવવા હોયતો એક પાશેર દુધને ગરમ કરી તેમાં ઉપર લખ્યા જેટલું ખમીર મેળવું અને ઉપર મુજબના સેકેલા એક રતલ આટામાં વાટેલું નીમક બે ચમટી તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ નવટાંક ભેળી એક બોલમાં ભરી તેની વચમાં ખાડો કરી તેમાં ખમીર મેળેલું દુધ રેડી ૦। રતલ માખણ મેળવ.ને ચુલા આગલ ઢાંકી મુકવું અને અંદર પરપોટા આવે પછી હાથને વળગે નહી ત્યાં સુધી હલકે હાથે મસળીને પાછું ઢાંકી મુકવુ અને આટાની સપાટી ઉપર ફાટ પડે ત્યારે તેનાં છ ઈંચ લાંબાં અને બે ઈંચ વ્યાસનાં રોળ બનાવી માખણ લગાડેલાં પત્રામાં મુકી બીજો થોડો વખત ચુલા આગલ રાખ્યા પછી ઉપર મુજબ ભુંજીને તૈયાર કરવા. એ રસ્ક ખારાં કરવા હોયતો ખાંડ નાખવી નહી પણ એક રતલ આટામાં વાટેલું નીમક પોણો તોળાને હીસાબે લેવુ.

રસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ખારો.

ચાવલ સાથે ખાવા માટે ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ખારો રસ બનાવવો હોયતો આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ જેટલો રસ વધારે જોઈતો હોય તે મુજબ કાંદા, આદુ, લસણ, ઘી તથા પાણી વધારે નાખીને જીરાં વગર જરા ઘાડા રસ સાયનું ગોસ્ત યા મરઘી ખારૂં પકાવવું.

રસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો મસાલાનો સંડોવેલો.

સોજું નરનું કુમળું ફગએ ગોસ્ત રતલ ૧, સોજા પટેટા શેર ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, નીમક તોળો ૧।, ધાણાજીરાંનો મસાલો; દલેલી હળદ તથા ચોખાનો આટો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરીસપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૨–૩, આદુ તોળો ૦।।, લસણ વાલ ૫

પટેટાને છોલી જાદી કાતરીઓ કાપી થંડાં પાણીમાં ભીનવવી. આદુ લસણને છોલાને છુંદવું. કોથમીરને ધોઇ કુમળી ડાંખળી સાથેજ પાદડા લઇને એ તથા મરચાંન ધોઇને ભેગને છુંદવું અથવા પીસ્વું. ગોસ્તને સાફ કરી કટકા કાપી થંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘી નાખી

તેમાં રીકો લાલ તળી માહે આદુ લસણ નાખી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને માહે આટો તથા બધો પીસેલો મસાલો નાખી તેને તળીને પછી ગોસ્ત, નીમક તથા એક ભાગ જેટલી પટેટાની કાતરી નાખી બે ભાગને જુદી રેહવા દેવી અને બે શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું. પણ કદાચ ગોસ્ત નરમ થવા આગમચ તપેલીમાંનું પાણી સુકાયતો બીજું ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને માહે તે રેડવુ અને ગોસ્ત નરમ થવા આવેને અંદર નાખેલા પટેટાને સારીકાની કરછીથી ઘુંટી નાખીને પછી પેલી બાકીની બે ભાગ પટેટાની કાતરીઓને ગોસ્તમાં ભેળી રસ મજાહનો ધાડો થઇ ગોસ્ત તથા પટેટા બરાબર ચરેને જરાવાર ઈંગારે રાખી ઘી છુટું પડેને ઉતારી લીંબુનો રસ નીચવીને ચાવલ સાથે એ રસ ખાવો. કેરીના દાહડા હોયતો બે ત્રણ કાચી કોયળ કેરીને છોલીને તેનાં ફાડયાં કાપી પેલા બે ભાગ પટેટા નાખ્યા પછી બધું નરમ થાયને કેરી નાખવી. ઉપલીજ રીતે એક હાફ ફાઉલના કટકાનો રસ બનાવવો.

રાઇ ચઢાવેલા.

અચાર માટે રાઇ ચઢાવવી હોયતો ખપ મુજબ સોજી ભેળ વગરની દલેલી રાઇ લેવી અને તેને કોડીના મોટાં ઉડાં બોલમાં નાખી થોડો સોજો સરકો ભેળી ઘટ કરવી અને તેની ફેનથી આંખ્યોમાં પાણી આવે ત્યાં સુધી તેને લાકડાંના મોટા ચમચાવડે ખુબતરેહ ઘુંટવી. ભોજન સાથે અમથી ખાવા માટે વેલાતી રાઇને ઉપર મુજબ પણ સેજ પતળી જેવી ચઢાવી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ નીમક ભેળવું, તેમજ સૅન્ડવીચીજ઼ માટે પણ એજ રીતે પણ નીમક વગર ચઢાવવી.

રાઇતું.

બીયાં વગરની પણ જરા મોટી એક કાકડી લેવી અને તેને આએ ચોપડીમા ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે કીધા બાદ ડીચકું કાપી કાઢયા પછી છોતાને તેનાં ઘણુંાજ પતળા વેફર કાપવાં અથવા એ વેફરનો વરખ કાપવો યા કાકડીને ખમણવી. પછી એક સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો દલેલી વેલાતી રાઇને ઉપર રાઇ ચઢાવેલામાં લખ્યા મુજબ પણ સેજ ઢીળી જેવી ચઢાવી તેમાં પાણી વગરનું કઠણ દહી એક પાશેર ભેળવી ટેસ્ટ મુજબ નીમક નાખીને પછી તેમા કાકડીની

સ્લાઇસ, વરખ અથવા રેસો ભેળવો. કેળાંનું રાઇતું કરવુ હોયતો વસઇનાં પાકાં મોટાં ત્રણ ચાર કેળાંને છોલી ઘણીજ પતળી કાતરીઓ કાપી ઉપર મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇ કાકડીને બદલે એ કેળાંની કાતરીનું ઉપલીજ રીતે રાઇતું કરવું. ખારક, ખજુર, કાળી સુકી દરાખ, કીસમીસ દરાખ અથવા નાળીયેરનું રાઇતું કરવું હોયતો ઉપર મુજબની રાઇમાં દહી ભેળી તેમાં મેળવવા ઘટે તેટલું નાળીયેર ખમણીને ભેળવુ, તેમજ ખારક, ખજુર, અથવા કાળી દરાખને ધોઇ કોરડું કરીને ઠરીયા કાઢી એ ત્રણના ઝીણા કટકા કરવા અને કીસમીસને એમજ રાખવી અને એ ચારમાંનું જે એક હોય તેને ઉપર મુજબની ચઢાવેલી રાઇમાં દહી ભેળીને તેમાં મેળવવું. પીળા રંગનું રાઇતું કરવું હોયતો રાઇતાંની મેળવણીમાં દલેલી હળદ બે ત્રણ ચમટી જેટલી ભેળવી. રાઇતું ખાવાની થોડો વખત આગમચ બનાવી કોડીનાં વાસણમાં ભરીને ઢાંકી રાખવુ.

રાજબરી ક્રીમ આઇસ.

રાજબરી જામ રતલ ૦।, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૩, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળો ૧।, રંગ આઇસ ક્રીમનો આએ ચોપડામાં છાપેલોછે તેવો રંગ ખપ મુજબ.

ઘણાંજ બારીક આંધરાંની તદનજ કલઇભરેલી ચાળણીથી અથવા રંગ વગરની સોજી નવી તારની ચાળણીથી જામને છાંડી લઇ બીયાંને ફેંકી દેવાં. મીલ્કને ભરેલા બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ થંડાં પાણીમાં ભેળી આટાને કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું પાણી સાથનું મીલ્ક મેળવી ચુલે પાંચ મીનીટ ઘુંટીને ઉતારવું. પછી જરા થંડું થાયને તેમાં છાંડેલી જામ તથા મેળવણી ફીકા ગોલાબી રંગની થાય તેટલો રંગ ભેળવો અને તદન થંડું થાયને આએ વીવીધ વાંનીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માડવુ, પણ કીનારીપર બંધાતી પોપડીને અવાર નવાર કાઢીને અંદર મેળવ્યા કરીને કઠણ જમાવવું.

રાજબરી ડ્રૉપ્સ.

પાકી રાજબરી થોડી લેવી અને તેને સાફ કરી ડીચકાં કાઢીને ખુબતરેહ ભચડીને સોજી ફલૅનલના કટકામાં થોડું થોડું નાખી દાબીને

બધો રસ ગાળી કાઢવો અને તે રસને તોળી અડધા રતલ થાયતો તેમાં ઘણી સોજી ખાંડ ા રતલ ભેળી તદન કલઈભરેલી તપેલી અથવા સેજબી પોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખા એનેમલનાં વાસણમાં ઇંગારે ઉંધાડું મુકી માહે અવાર નવાર લાકડાનો યા રૂપાનો ચમચો ફેરવવો અને બધાય તેવુ ટાઇટ થાયને ઉતારી કોરડી રકાબીમા છુટા છુટા ડ્રૉપ્સ મુકી તડકે સુકવવા.

રાજબરી બ્રૅંડી.

ચાર રતલ તાજી રાજબરીને બરાબર સાફ કરી ત્રણ બાટલી બ્રૅંડીમાં એક મહીનો ભીનવી રાખ્વી. પછી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડનો ઘણો ઘાડો નીતરેા શીરો કરી ટેસ્ટ મુજબ રાજબરી સાથના બ્રૅંડીમાં તે ભેળી ટેસ્ટ માટે તજ તથા લવંગનું ઍસૅન્સ જરા નાખી ગાળીને બ્રૅંડી ભરવો.

રાજબરી વીનીગર.

સોજી તાજી રાજબરી રતલ ૨॥, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો પાઈંટ ૧, બારીક દલેલી યા છુદીને મલમલથી ચાળેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

રાજબરીને સાફ કરી ભચડીને કોડીના મોટાં વાસણમાં નાખી તેની ઉપર સરકો નાખી ચપટ ઢાંકીને ત્રણ દીવસ રાખ્વુ જે દરમ્યાન દરરોજ હલાવ્યા કરવું. તે પછી જૅલી બૅગ યા જાડી ફ્લૅનલના કટકામા નાખી ભચડયા વગર એમજ હલવે હલવે બધો રસ ગળવા દેવો અને એ રસને ભરી અડધો શેર એટલે એક પાઇંટમાં એક રતલને હીસાબે પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ નાખી તદન કલઈભરેલી તપેલીમાં દસ મીનીટ ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને આધરાંની ચમચે કાઢયા પછી ઉતારી થંડો થાયને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. જ્યારે પીવું હોય ત્યારે આઇસના થંડાં પાણી અથવા આઇસ સોદા વૉટરમાં ટેસ્ટ મુજબ એ વીનીગર ભેળીને પીવું.

રાજબરી સપંજ.

ગરમ કીધેલું સોજું દુધ પાશેર ૧॥, રાજબરી જૅલી રતલ ા॥ સોજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧॥, સ્વીનબૉર્નનું અથવા બીજા કોઇ, મેકરનું સોજું બારીક આઈસીનગ્લાસ તોળા ૨, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

આઇસીનગ્લાસ ભીનાય તેટલું સેજ પાણી રેડી ઇંગારે પીગળાવી ઉતારીને તેમાં બધો સામાન ભેળી કઠણુ અને સ્પંજ જેવું થાય ત્યાં સુધી એકજ તરફથી સુલટે હાથે કફ ચઢાવવો. તે પછી ભીનવેલાં કોડીનાં મોલ્ડમાં ભરી ખીજે દીને કાઢવું. ઘણી થંડી હોય ત્યાંજ એ થશે.

રાતાં કોહોળાંની જામ.

પાકા સંત્રાની લાલ છાલ લેવી અને તેનો જાદો રેસો કાપીને અડધી ઇંચ જેટલા કટકા કરવા અથવા એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલા સમચોરસ કટકા કરી એ બેમાંથી એક રીતે કાપેલી છાલ દોઢ તોળો લઇ કોડીનાં વાસણુમાં થંડાં પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સોજી ધોવી. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં વડાં રાતાં કોહોળાનાં છાપેલાંછે તેમાં લખ્યા મુજબનાં રંગનાં લાલ કોહોળાંના તેજ રીતે કાપેલા કટકા એક શેર લઇ સોજા ધોઇ કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજી ખાંડ એક શેર, સંત્રાની છાલના કટકા યા રેસો તથા દોઢ પાશેર થંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ઇંગારે મુકવું અને અવાર નવાર ઉઘાડી ચમચાથી ફેરવવું અને કોહોળું નરમ થવા આવેને ભાજીયા કરી જરા શીરા સાથની જામ થાયને ઉતારીને ઘુંટીને કટકા હોય તે ભાંજી થંડી થાયને ભરવી. એ જામ મજાહની લાગેછે.

રાબરી.

સુકાં સીંગોડા; છુંદીને કપડાંથી ચાળેલો સુંઠનો બારીક પાઉડર; નવી બદામની ખીજ; નવા ભાજેલાં પસ્તાં; સોજું માખણુનુ ઘી; દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક ચીજ શેર ૦ા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ કપડાંથી નુછીને કોરડું કરવું અને એ તથા ચાર જાતનાં મગજને ઘીમાં જુદું જુદું તળી બારીક છુંદી ભેળીને કાચના બુચની બરણીમા ભરી મુકવું અને સીંગોડાને બારીક છુંદી કપડાથી ચાળીને જુદાં ભરી રાખવાં. પછી દરરોજ સહવારનાં તળેલા મેવા તથા મગજમાંથી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ડેજર્ટસ્પુન) સીંગોડાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા

સપાટ ભરેલી એક ચમચી સુંઠનો પાઉદર લઈ એક પાશેર ભેંસનાં સોજા દુધમાં બરાબર મેળવીને ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી ચુલે મુકવું અને બે કકરા પડેને ઉતારીને પીવું. એ રાબરીને ધુંટારો પણ કેહછે.

રાબરી ૨ જી.

નવી બદામની બીજ શેર ૧, નવાં ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦॥, ચારોળી; ખસખસ; સુંઠ; દોધી; કાકડી; કોહોળું તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક ચીજ શેર ૦।, ઉજળાં મરી તથા પીપળીમુળના ગાંઠ દરેક તોળા ૩, એળચી તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને છોલી ધોઇ તદન કોરડું કરી સોજી ખલમાં ઘણુંજ બારીક છુંદવું. સુંઠ, પીપળીમુળ તથા મરીને છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવુ. મગજને ચુંટી બારીક છુંદવાં. એળચી તથા જાવંત્રીને પણ બારીક છુંદવું. પછી બધા સામાનને સાથે ભેળી કાચના બુચની બરણીમાં ભરી રાખી દરરોજ સહવારના ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા એમાંથી લઇને એકથી દોઢ પાશેર સોજા ભેંસનાં દુધમાં બરાબર ભેળી ચુલે બે ત્રણ કકરા પાડી ઉતારીને ટેસ્ટ મુજબ મીઠાસ નાખી એળચી તથા જાવંત્રી જરા નાખીને પીવું. કોઇ લોક બદામની બીજને બાર કલાક થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખીને પછી એમજ છોલેછે.

રાબરી ૩ જી.

બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક ૭, ચારોલી ૧૨, દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ મળી ચાર જાતનાં મગજ દરેક ૬, ભાંજેલી કમરકાકડી ૩, મોટું સુકું સીંગોડું ૧, ખસખસ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઉજળાં મરીના દાંણા ૨, પીપળીમુળનો ગાંઠ એક મરી જેટલો, છુદેલી એળચી; જાયફળ તથા સુંઠ દરેક ચમટી ૨, ખાવાનું નાનું પાન અડધું, દાડમની બંધ કળી ૧, છુંદેલી ચીનાઇ શાકર નાંના ચમચા ૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને છોળી બધા સામાન સાથે સોજા પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસી દોઢ પાશેર સોજાં થંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી શાકર નાખીને બપોરનાં ગરમીને વખતે પીધાથી ઘણી થંડક પડેછે. ગમેતો ટેસ્ટ માટે જરા ગોલાબ નાખવો. દાડમની

કળી નહી હશેતેા ચાલશે. ગમેતેા આઇસનું પાણી લેવું. દુધમાં બનાવવુ હેાયતેા દાડમની કળી તથા પાન લેવુ નહી પણ બાકીના બધા સામાનને ઉપર મુજબ પીસી અડધેા શેર સેાજા દુધમાં ભેળી ચુલે ઘુંટયા કરી જરા ઘટ થાયને ઉતારી છેલ્લે એળચી, જાયફળ તથા ગેાલાબ નાખવું.

રાબરી ૪ થી.

નવી બદામની બીજ શેર ૦ાા, ભાંજેલાં સેાજાં પસ્તાં; ચારેાળી; ખસખસ; દેાધી; કેાહેાળું; કાકડી તથા ખરબુજ ચાર જાતનાં મગજ એ દરેક ચીજ શેર ૦।, સુકું ઘઉંનું દુધ તથા સેાજી સુંઠ દરેક નવટાંક, પીપળીમુળના ગાંઠ તેાળા ૩, ઉજળાં મરી તથા સુરીજન દરેક તેાળા ૨, બારીક છુંદેલાં લવંગ તેાળેા ૧ાા, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તેાળેા ૧.

મેવાને છેાલી ધેાઇ તદન કેારડું કરી એ તથા મગજને ઘણું બારીક છુંદવું અને ખસખસ, સુંઠ, મરી, પીપળીમુળ તથા સુરીજનને છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી એ બધેા સામાન સાથે ભેળી લવંગ નાખી કાચના બુચની બરણીમાં ભરવુ અને એળચી જાયફળ તથા ઘઉંનાં દુધને જુદું રાખવું. પછી દરરેાજ સહવારનાં રાબરી બનાવતી વેળા એ ભેળેલા ભુકામાંથી દેાઢથી બે તેાળા જેટલેા લઇ તેને એટલાંજ સેાજાં માખણનાં ઘીમાં બદામી રંગનેા તળવેા અને દેાઢ પાશેર સેાજાં થંડાં પાણીમાં ઘઉંનાં દુધની એક મેાટી બદામ જેટલી ગાંગડીને બરાબર પીગળાવીને તળેલા સામાનમાં એ રેડી ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ખાંડ નાખી સાતેક મીનીટ ધીમી આચે ઘુંટીને ઉતારયા પછી જરા એળચી જાયફળ ભભરાવવુ.

રીઑંડ વેફર.

મેાટાં તાજાં બે લીંબુ લેવાં અને તેની ઉપરની પીળી છાલ ઘસાઇ જાય ત્યાં સુધી તેની ઉપર લેાફ શુગરના કકડાને ઘસીને પછી બારીક પાઉદર જેવા છુંદી ચાળીને તે એક રતલ લઇ તેની સાથે ઘઉંનેા સુપરફાઇન આટેા પેાણેા રતલ ભેળવેા. પછી નવ તાજાં ઇડાંની દાળને ખુબ દેાહવી સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી બેઉને ભેળીને આટા તથા ખાંડમાં ખપતું ખપતું મેળવી આટેા બાંધીને તેને પેઆનીની કીનારી જેવું ઘણુંજ

પતળું વણી ઘણી પતળી કીનારીનાં તંબ્લર વડે વેફર કાપવાં અને ભુંજવાનાં પત્રાંને પુરતું માખ્ખણ લગાડી તેમાં મુકી ગરમ ભઠ્ઠીમાં મેલવાં અને અડધાં ભુંજાયને કાઢીને આંગળીની ઉપર ગોળ વીટાળીને પછી સેરવી કાઢી એમ વીટાળેલા વેફરને પાછાં ભુંજવા માટે ભઠ્ઠીમાં મુકી બરાબર થાયને કાઢવાં. ભુંજવા માટે બધી મળી દસથી પંદર મીનીટ જોઇશે.

રૂબી અંદર સ્નો.

સોજા ૦। રતલ તાપીયોકાને ધોઇને કોડીનાં વાસણમાં દોઢ પાશેર પાણી, લીંબુ એકનો ગાળેલો રસ તથા છાલ સાથે ચાર પાંચ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી છાલ કાઢી નાખ્યા તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી ઇંગારે ઘુંટયા કરી તદન કઠણ થાયને રેંડ કરંટ જેલી અડધા પૉટ જેટલી ભેળીને ત્રણ ચાર મીનીટમાં ઉતારી મોટી રકાબીમાં રેડી તદન થંડું અને કઠણ થાયને આજ ચોપડીમાં વીહીપ્ડ ક્રીમ લખેલીછે તે બનાવીને તેની ઉપર ઢગળો મુકવો અથવા બે તાજાં ઇડાંની સફેદીને આજ ચોપડીમાં બાફેલી સફેદીમાં લખ્યા મુજબ બનાવીને તેનો ઢગળો મુકવો.

રેંતેફયા ઑરેંજ.

સોજાં વચલાં કદનાં નવ ઑરેંજને ધોઇ નુછી કોરડાં કરવાં અને બે બાટલી બ્રૅંડીને સોજી બરણીમાં રેડી તેમાં ધાંણા તથા તજ દરેક ૦। તોળો નાખી માહે ઑરેંજ મુકી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી બે મહીના પછી ગાળીને બાટલીઓમાં ભરવો.

રોજ ડ્રૉપ્સ.

બારીક દલેલી ખાંડ રતલ ૧, ગોલાબનું ઍસૅન્સ તથા રંગ આઇસક્રીમનો દરેક ટીપાં ૭, માખ્ખણ ખપ મુજબ.

થોડી રકાબીને જરા માખ્ખણ ચોપડી તૈયાર રાખવી. પછી અડધા પાશેર થંડાં પાણી સાથે ખાંડને સોજાં વાસણમાં મેળવીને ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને ખાંડ પીગળેને રંગ તથા ઍસૅન્સ ભેળવું અને ખાંડ બંધાય તેટલો બધો ટાઇટ શીરો થાયને ઉતારી રકાબીઓમા છુટા છુટા ડ્રૉપ્સ મુકી બંધાયને કાઢવા.

રોજ બ્રૅંડી.

સોજા તાજા ખુશબોવાળા ગોલાબનાં ફુલની પાંદડીઓને એક સાફ બાટલીમાં ભરીને પછી બાટલીને હલાવવી, તેથી બધી પાંદડીઓ બાટલીમાં હેઠે એકઠી થશે. પછી તેની અંદર બ્રૅંડી ભરી ચપટ બુચ મારી પંદર દીવસ પછી ઉખેડીને બ્રૅંડીને ગાળવો.

રોટલી ઘઉંની તળેલી.

આએ ચોપડીમાં રોટલી ઘઉંની નવ રીતથી બનાવવા છાપેલુંછે તેમાં ફુરા રોટલી લખેલીછે તેવી બનાવીને તેને ભુંજવાને બદલે સાફ લોઢી ઉપર જરા ઘી કકડાવીને તેમાં બેઉ પડ તળવાં. વધારે સારી રોટલી કરવી હોયતો રવો તથા મેદો બેઉ સરખે ભાગે લઇને તેની ફુગા રોટલી વણવી અને ખપજોગાં તાજાં ઇડાં ભાંજી તેને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને રોટલીનાં બેઉ પડ ઉપર ચોપડીને એજ રીતે લોઢીપર ધીમાં ધીમે બળતે તળવા મુકવી અને એક પડ રીકું લાલ થાયને ફેરવી નાખી બીજું એમજ તળાયને કાઢવી. મીઠી રોટલી પસંદ હોયતો તળાય પછી થોડી મેદો ખાંડ ભભરાવીને બેવડી વાળવી.

રોટલી ઘઉંની તાડીમાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં રોટલી ઘઉંની નવ રીતથી બનાવવા છાપેલુંછે તેમાં લખ્યા મુજબનો ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો અથવા મીલનો બીજાં નંબરનો ઘઉંનો આટો અડધો રતલ લઇને તેમાં લખ્યા જેટલુંજ વાટેલું નીમક તથા ઘી માહે મેળવવું અને પાણીને બદલે સોજી ચહાડુ તાડીથી આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને તેનો એક મોટો ચપટો ગોળો કરી બેથી હઢી કલાક ઢાંકીને ઉંફમાં રાખ્યા બાદ આટાને પાછો મસળવો અને એ નવ રીતની રોટલીમાં ચોવડી ઘડી કરીને ચાર પડની રોટલી બનાવવા લખેલુંછે તેવી રોટલી કરવી અથવા ફુગા રોટલી લખેલીછે તેવી બનાવીને તેમા લખ્યા પ્રમાણે ભુજીને કાઢયા પછી તેમજ બંબેરી પડ છુટાં પાડી ઘી લગાડીને બેવડી વાળવી. એ રોટલી મજાહની થાયછે.

રોટલી ઘઉંની નવ રીતથી બનાવવી.

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો, મીલનો પહેલાં નંબરનો અથવા બીજાં નંબરનો ઘઉંનો આટો એ ત્રણમાંથી કોઇબી એક જાતના આટાને

ચાળીને અડધો રતલ લેવો. પછી ઘઉની સાધારણ રોટલી બનાવવી હોયતો મીલના પહેલાં નંબરના આટાની રોટલી ચીવટ થાયછે માટે તેમાં હદી તોળા ઘી અને વાટેલું નીમક અડધો તોળો ભેળીને પોચો નહી તેમજ કઠણ પણ નહી તેવો એ બેની વચમાંનો વણી શકાય તેવો થંડાં પાણીથી આટો બાંધી તેને આંગળાંનાં ટાંચા વડે ખુબ તરેહ ગુંદીને એકથી દોઢ કલાક ઢાંકી રાખવો. ઘરના દળેલા આટામાં તેમજ મીલના બીજાં નંબરના આટામાં બે તોળા ઘી તથા ઉપર લખ્યા જેટલું નીમક નાખીને ઉપલીજ રીતે એ બેમાંનો જે આટો હોય તેને બાંધીને એકથી દોઢ કલાક ઢાંકી રાખવો. ત્યારબાદ એ બાંધેલા આટાની સપાટી ખડબચડી જેવી થાયછે માટે તેને પાછો જરા મસળીને સરખો કીધા પછી તેના એક સરખા બારથી ચૌદ સફાઈદાર ગોળા કરવા અને સાટા માટે બીજા થોડા ઘઉંના યા મીલના પહેલાં નંબરના ચોખાના આટાને ચાળી તેમાં બધા ગોળાઓને રોળવા અને એક સોજી થાળીને ઉલટી મેલી તેની ઉપર અથવા ગોળ પાતળાની ઉપર જરા સાટો નાખી તેપર એક ગોળો મુકી આંગળાંથી દાબીને તેની ૦ા ઇંચ જેટલી જાદી રોટલી જેવુ કરી તેની ઉપર પતળું નહી પણ કઠણ ઘીનુ જાદું જેવું પડ છરી વડે ચોપડીને તેપર સાટો ભભરાવવો અને બીજા ગોળાને એજ રીતે દાબી મોટો કરીને ઘી ચોપડયા વગર એમજ પેલી ઘી ચોપડેલી રોટલીની ઉપર મુકીને પછી રોટલી વણવા માડવી, પણ જરા વણાયને ફેરવી નાખી એજ પ્રમાણે અવારનવાર જલદી જલદી ફેરવીને મજાહની સરખી ગોળ ઘણી પતળી રોટલી વણવી. એમ ફેરવી ફેરવીને રોટલી વણવાનુ કારણ એકે એકજ તરફથી રોટલીને વણતાં તે ઉપરથી વધેછે અને હેઠેનું પડ જાદું નાનું રહી જાયછે. તેટલામાટે આએ તેમજ હેઠે બધી જુદી જુદી રીતથી રોટલી બનાવવા લખેલુંછે તે બધીનેજ એ રીતે ફેરવી ફેરવીને વણવી. ઉપલા બે ગોળાની બધી સાત રોટલી વણાય પછી હેઠે રોટલી ભુંજવા માટે લખેલુંછે તે પ્રમાણે ભુંજી રોટલી તૈયાર થાયને તેજ રીતે પણ બેઉ પડ છુટાં પડી જાય નહી તેમ સંભાળીને રોટલીને ખંખેરવી. ત્રણ ગોળાની રોટલી બનાવવી હોયતો ઉપર બે ગોળા માટે બાંધવા લખ્યુંછે તેમ નહી પણ હેઠે બીજી બધી રોટલી બનાવવા સારૂં આટો બાંધવા લખ્યું છે તેજ પ્રમાણે તેટલા આટામાં તેમજ ઘી ભેળી નીમકનું પાણી નાખીને પછી તેજ રીતે બાંધીને આટાના અધાર

ગોળા કરવા અને ઉપર બે ગોળાની સાધારણ રોટલી વણવા લખ્યુંછે તેજ રીતે પણ બેને બદલે એ આટાના ત્રણ ગોળાની જરા પતળી રોટલી વણીને હેઠે લખ્યા મુજબ ભુંજવી. સોજી રોટલી બનાવવી હોયતો ઉપર સાધારણ રોટલીમાં ત્રણ જાતનો આટો લેવા લખેલુંછે તે ત્રણમાંથી ગમે તે એક જાતનો અડધો રતલ આટો લેવો અને તે મીલનો પહેલાં નંબરનો હોયતો તેમાં ત્રણ તોળા કઠણ ઘી ભેળવું પણ બીજા નંબરનો અથવા ઘરનો દલેલો આટો હોયતો તેમાં છઠી તોળા ઘી ભેળવું અને અડધા તોળા નીમકને અડધો પાશેર થંડાં પાણીમાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને આટામાં તે મેળવ્યા પછી ઘટે તેટલું બીજુ થંડું પાણી નાખીને ઉપર સાધારણ રોટલીમાં લખ્યુંછે તેમ ગુંદીને સેજ પોચો જેવો આટો બાંધી તેટલોજ વખત ઢાંકી રાખ્યાબાદ પાછો બરાબર મસળવો. પણ વધારે સારી રોટલી કરવી હોયતો આએજ રીતે પણ થંડાં દુધમાં નીમક પીગળાવી તે ભેળીને પછી દુધેજ આટો બાંધવો. તે પછી રોટલી મોટી કરવી હોયનો એ આટાના ચાર અને નાની કરવી હોયતો પાંચ ગોળા કરી સાટામાં રોળીને તેમાંના એક ગોળાની વધારે જાદી રોટલી વણી તેની ઉપર કઠણ ઘીનું જરા જાડું જેવુ પડ ચોપડી તેપર જરા સાટો ભભરાવીને રોટલીને બેવડી વાળી પાછું તેની ઉપર પણ એમજ ઘી ચોપડી સાટો છાંટીને તેને પાછી બેવડી વાળવી. જેમ કીધાથી ત્રણ ખુણાંની રોટલી થશે. પણ તેને એમજ રાખીને વણતાં રોટલી બરાબર ગોળ થશે નહી માટે પેલાં બાહેર નીકળેલાં ત્રણુંકે ખુણાંને બેઉ હથેલી વડે અંદર સરખાં દાબી દાબીને મજાહનું સરખું ગોળ કીધા પછી ઘટે તો જરા સાટો નાખીને સરખી ગોળ પતળી રોટલી વણવી. એ રોટલીનાં ચાર પડ થશે. પણ હમેશ બધી રોટલી વણતી વેળા તેની ફરતી કીનારી ભાગે યા ચુંથાય નહી તેમ વચમાની રોટલીનાં કરતાં ઘણી પતળી વણવી જોઇયે. કારણ જાદી કીનારી ભુંજતી વેળા બરાબર ચરતી નથી પણ કાચી રહેછે. આએ ચાર પડની રોટલીને ઘણાં પડની બનાવવી હોયતો ઉપર મુજબ ઘી લગાડીને ચોવડી ઘડી કીધા પછી તેની ઉપર પાછું ઘી ચોપડી સાટો છાંટવો અને પેલાં ત્રણુંકે ખુણાંને હથેલીથી અંદર દાબી લેવાને બદલે વાળીને રોટલીની ઉપર લઇ તે ત્રણુંકેની અણી એકેકની ઉપર જરા અથડાવીને મેલી સરખું ગોળ કરીને પછી તેની સેજ

જાદી રોટલી વણવી. ઘણાં પડની ઝુરા રોટલી બનાવવી હોયતો ઉપર સોજી રોટલી સારૂં લખ્યુંછે તે મુજબ બાંધેલા આટાના આઠ યા દસ ગોળા કરવા અને તેમાંના બેની સેજ પતળી એકસરખી બે જુદી જુદી રોટલી વણી તેમાંની એકની ઉપર કહણ ઘીનું સેજ જાડું પડ ચોપડી તેપર સાટો ભભરાવીને પછી બીજી રોટલીને ઘી ચોપડયા વગર તેની ઉપર મુકીને પછી તેની ઉપર ઘી લગાડી સાટો ભભરાવી બેવડી વાળી પાછું તેનીપર એમજ ઘી ચોપડી સાટો છાંટીને તેને બેવડી વાળીયાથી તેની ત્રીકોણ રોટલી થશે, તેનાં ખુણાને પણ ઉપર ચાર પડની ત્રીકોણ થયલી રોટલીનાં ખુણાં દાબ્વા લખ્યાંછે તેમ હથેલીથી બરાબર દાબી દીધા પછી અવાર નવાર ઉલટાવીને એની સેજ જાદી જેવી સરખી ગોળ રોટલી વણી એમજ બાકીની બધી વણવી. બીજી રીતે ઝુરા રોટલી બનાવવી હોયતો ઉપર મુજબના બાંધેલા આટાના ચારથી પાંચ ગોળા કરી તે એકની પતળી જેવી રોટલી વણી તેની ઉપર કહણ ઘીનું સેજ જાડું જેવું પડ ચોપડી તેપર સાટો ભભરાવવો, પછી એ રોટલીને સામસામી બે બોરદુપરથી ચોથા ભાગ જેટલી ઉપર વાળવી, જેથી વાળેલા ભાગના બેઉ છેડા અકેક સાથે અથડશે. તે પછી તેની ઉપર પાછું એમજ ઘી ચોપડી સાટો છાંટવો અને એ વાળેલા બેઉ ભાગ અંદર દબાય તેવી રીતે રોટલીને બેવડી કરવી, જેમ કીધાથી જાણે ચપટો ઑમલૅટ હોય તેવું થશે, તેમ કીધા પછી પાછું તેની ઉપર ઘી ચોપડી સાટો છાંટીને તેના બેઉ છેડાને ચોથા ભાગ જેટલા ઉપર વાળી લઇને પછી તે વાળેલા ભાગ અંદર દબાય તેવી રીતે પાછું વાળીને બેવડું કરવું. જેમ થયાથી તે ચાર ખુણાંના ગોળા જેવુ થશે તે ખુણાંને પણ ઉપર ચાર પડની ત્રીકોણ થયલી રોટલીનાં ખુણાંને હથેલીથી દાબવા લખેલુંછે તેજ રીતે એ ચારે ખુણાંને દાબી લઇને સફાઇદાર ગોળો કરવો. પણ એ રોટલીને ચોપડેલું ઘી વધારે હોવાથી તે બોરદુપરથી બાહેર નીકળી આવેછે માટે તેમ થાય તો તે ભાગને સાટામાં દાબી દઇને પછી પેહલી ઝુરા રોટલીની માફક વણવી. સમોસા માટે રોટલી બનાવવી હોયતો તેમાં બીજો આટો નહી પણ મીલનો પેહલાં નંબરનોજ આટો લઇ તેને થંડાં પાણીથી ઉપર મુજબ બાંધીને ઉપર લખેલી બીજી ઝુરા રોટલીનીજ કાની પણ જેટલી નાની જોઇતી હોય તેટલી એની એજ રીતે રોટલી વણવી. સાત પડની રોટલી કરવી હોયતો ઉપર સોજી રોટલી માટે લખ્યુંછે તે મુજબ અડધે

રતલ આટેા બાંધી તેના ચાર ભાગ કરવા અને તે અકેક ભાગના એક સરખા સાત નાના ગેાળા કરી તે દરેકની સેજ જાદી રેાટલી વણી તેની ઉપર કઠણ ઘી પુરતું ચેાપડી સાટેા ભભરાવીને તે બધી રેાટલીઓને અકેકની ઉપર ગેાઠવીને સરખી મુકી છેલ્લી રેાટલીને ઘી લગાડયા વગર એમજ અમથી મુકવી અને એનાં પડ નાના મેાટાં નહી પણ બધાં એક સરખાં કરવા માટે વધારે જલદી જલદી ફેરવીને સેજ જાદી સફાઇદાર ગેાળ મેાટી રેાટલી વણવી. બીજી રીતે ઘઉંની રેાટલી કરવી હેાયતેા મીલના પેહલાં નંબરના અડધેા રતલ ઘઉંના આટાને ઉપર સેાજી રેાટલીમાં લખ્યા મુજબ ઘી તથા નીમકનું પાણી નાખી બાંધીને રાખ્યા પછી તેના ચાર ગેાળા કરી સાટેા નાખી તેમાંથી અકેકનેા લંબ ચેારસ પતળેા ટુકડેા વણી તેની ઉપર કઠણ ઘીનું સેજ જાડું જેવુ પડ ચેાપડી સાટેા છાંટીને તેનેા લાંબેા ગેાળ વીટેા થાય તેમ વીટાળીને લાંબું રેાળ કરી તેને ખેંચીને વધારે લાંબુ અને હાથની વચલી આંગળીના જેટલું પતળું કીધા પછી એક છેડાપરથી તેના બધા આંટા અકેક સાથે અથડેલા આવે તેવી રીતે ગેાળ ને ગેાળ ચકરડાંની કાની એટલે ગેાળ ઉધણ જેવું થાય તેમ વીટાળી બાહેરના છેડાને બરાબર દાબી દઇને સરખું ગેાળ કીધાબાદ પાટળા ઉપર સાટેા છાંટીને તેની ઉપર મેલી હથેલીથી દાબી ચપટું કરીને બધા આંટા છુટા પડે નહી તેમ સંભાળથી મજાહની સરખી ગેાળ રેાટલી વણવી. અડધેા રતલ યા તેથી પણ વધારે આટાની અકેક રેાટલી છુટી છુટી વણવી નહી હેાય પણ સામટું એકજ વખ્ત વણીને પછી રેાટલી કરવી હેાય તેા ઉપર પ્રમાણે આટેા બાંધીને એક કથરેાટ યા પ્રુનચાને ઉલટેા મુકી તેની ઉપર યા મેાટાં પાટીયાંની ઉપર સાટેા છાંટીને તેપર એ બાંધેલા આટાનેા એકજ મેાટેા પતળેા રેાટલેા વણી તેની ઉપર કઠણ ઘીનું જરા જાડું જેવું પડ ચેાપડી સાટેા છાંટીને પછી તેનેા મેાટેા ગેાળ વીટેા વીટાળી લઇ તેના ઉપલા હીસાબસરના બધા ગેાળા કાપી તે દરેકનેા સરખેા ગેાળેા કરી સાટામાં રેાળીને તેની સેજ પતળી જેવી સરખી ગેાળ રેાટલી વણવી. ત્યારબાદ ઉપલી કેાઇપણ એક રીતની રેાટલી બનાવી હેાય તેને ભુંજવા માટે ઠીકરાંને ઘણું ઘસીને સેાજું ઉજાળી ચુલે બળતે મુકવું અને તે બરાબર ટપે પછી ધેાતાં કપડાંના નાના કટકાનેા ડુચેા કરી તે વડે ઠીકરાંપર જરા ઘી લગાડી ઘસીને લુછી નાખ્યા પછી બીજું સેજ ઘી ચેાપડી બળતું ધીમું રાખીને

રોટલી નાખ્વી. એમ પેહલે એક વખત ઠીકરાંને ઘી લગાડયાથી પછી ભુંજાતી વખત રોટલી ઠીકરાંને વળગીને ચુંથાતી નથી. કોઇ લોક ચોખાની રોટલીનીકાની ઘઉની રોટલીને પણ ત્રણ વખતજ ફેરવીને ભુંજેછે માટે ગમેતો તેમ ભુંજવી અને મરજી પડેતો ઠીકરાંપર રોટલી નાખ્યા પછી તે બરાબર ભુંજાય તેટલા અરસામાં ઉપરા સાપરી જલદી જલદી બધી મળીને દસ બાર વખત ફેરવવી અને રોટલીની સપાટીની ઉપર તવાથાની ધારને ફેરવ્યા કરી હેઠેનું પડ જયાંથી કાચું જેવું હોય તે તરફ ઉપરથી તવાથાએ રોટલીને દાબવી અને બરાબર ભુંજાયને તવાથા વડે આખી રોટલીની ઉપર જરા ઘી ચોપડીને ફેરવી નાખી બીજે પડે પણ એમજ ઘી ચોપડયા પછી તે ગરમ થવા માટે ફરી રોટલીને ફેરવી નાખી જરાવારમાં તવાથાથી ઉચકીને એક રકાબીમાં સોજું ધોતું કપડું પાથરીને તેની ઉપર રોટલીને ઉભી રાખી બે બોરડુની કીનારીપરથી બેઉ હથેલીવડે વચમાંની રોટલી જાંણે જરા ડુચો કરે તેમ કરવી, જેમ કરતાં સાધારણ બે પડની રોટલી હોયતો તેનાં બેઉ પડ છુટાં પડી જાય નહી, તેમજ બીજી કોઇબી રીતથી બનાવેલી રોટલી હોયતો તે ભાગે યા ચુંથાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને તે પછી રોટલીને બેવડી વાળીને કપડાંમાં વીટાળી એ રીતે બધી ભુંજવી. એ રીતે રોટલીને સેજ દાબીને ડુચો કરવાનું કારણ એકે તેથી તેનાં પડ છુટાં પડેછે. કોઇ લોક રોટલી ભુંજાયા પછી એમ ઠીકરાંપરજ તેને બેઉ પડે ઘી ચોપડતાં નથી પણ કાઢીને પડ છુટાં પાડયા પછી તેનાં એક પડ ઉપર ઘી ચોપડીને તે અંદર આવે તેમ રોટલીને બેવડી વાળેછે. દરેક રોટલી ભુંજવા અગાઉ ઠીકરાંને કપડાંથી બરાબર લુછી સાફ કરીને પછી ભુંજવા માટે રોટલી નાખ્વી અને રોટલીની ઉપર સાટો વળગેલો હોય તેને તેમજ રોટલીનું પડ ફેરવતી વેળા ઠીકરાંપર પણ સાટો લાગેલો હોય તેને પણ કપડાંથી ખખોડી નાખ્વો. મીઠી રોટલી પસંદ હોયતો ભુંજીને પડ છુટા પાડયા પછી ઘડી કીધેલા ભાગમાં થોડી મેદા ખાંડ ભભરાવવી. બાફેલી રોટલી બનાવવી હોયતો પટેટા યા કોઇપણ તરકારીનું ગોસ્ત યા મરઘી ચુલે ચડે પછી તેમાં થોડી ગ્રેવી હોય ત્યારે ઝુરા બનાવેલી કાચી રોટલીને તપેલીમાં ઉપરથી મુકીને ઢાંકણ ઢાંકવું. ગોસ્ત યા મરઘી તૈયાર થશે તેટલાં એ રોટલી પણ બફાઇ રેહશે. એ રોટલી ગરમ ગરમ ખાધામાં ચીકન પાઇના હેઠેના પોચા ક્રસ્ટ જેવી ઘણી સારી લાગેછે, પણ રેહવા દીધાથી

થંડી પડી સુકી થયલી સારી લાગતી નથી. કોઇ લોક આટામા ઘી ભેળવાને બદલે અડધા રતલ આટામાં સેજબી વાસ વગરનું ઘણુંજ સોજુ અને તદનજ તાજુ મીઠું તેલ નાના બે ચમચા ભેળીને પછી ઉપર મુજબ બાંધીને તેની રોટલી બનાવેછે. પણ સમોસા માટે રોટલી કરવી હોય તેમાંતો ઘીજ નાખવુ, તેલ લેવું નહી.

રોટલા ઘઉંની પેચદાર હેદરાબાદની.

મીલનો પેહલાં નંબરનો સોજો તાજો ઘઉંનો આટો સવા રતલ લઇ ચાળીને તેમાંથી સાટા માટે ૦। રતલ જુદો રાખ્વો અને બાકીના એક રતલ આટામાં તાજાં બે ઇડાંને ભાંગીને બરાબર મેળવ્યા પછી એક તોળા નીમકને અડધા પાશેર થંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને આટામાં ભેળી ઘટે તેટલું બીજું થંડું પાણી લઇને સેજ કઠણ આટો બાંધી તેને ખુબતરેહ ગુંદીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ પાછો બરાબર મસળીને પછી તેના પાંચ ગોળા કરી સાટામાં રોળી મોટા સાફ પાતળા ઉપર પુરતો સાટો નાખીને તેપર પતળી રોટલી વણીને તેની ઉપર કઠણ ઘી જાડું જેવું ચોપડીને તેપર સાટો ભભરાવવો. પછી એ રોટલીની વચોવચમાં આંગળી પોસી ત્યાંથી આટાને બોરદુપર કરીને દાહડીયાં કરતાં સેજ નાનો એક ગાળો કરીને પછી એ ગાળા તરફથી રોટલીને ઉપરની બોરદુપર ફરતી ગોળને ગોળ ખેંચીને એવી રીતે સરખું વીટાળતાં જવુ કે તેથી વચમાંનો ગાળો આસ્તે આસ્તે મોટો થતો જશે અને આખી રોટલીની કીનારી સુધી એમ વીટળાશે ત્યારે એ વીટો મોટાં ગોળ ચકરડાં જેવો થશે, તે પછી પેલા ૦। રતલ આટાને જાદો પાંથરીને એ ગોળ વીટાને ઉંચકીને તેમાં બરાબર રોળી માહેથી ઉંચકી લઇને એક તરફથી તોડી નાખીને લાંબો કરી તેના એક છેડાને ડાવા હાથનાં આંગળા તથા અંગોઠા વડે પકડી એજ રીતે જમણા હાથથી પકડી ટુટી નહી જાય તેમ સંભાળથી ખેંચતાં જઇને આખા વીટાને હાથના અંગોઠા જેટલો જાદો કરવો. તે પછી પાતળાની ઉપર સાટો નાખી તેપર મેલીને પૈડાંનાં જેવું ગોળ થાય તેમ વીટાને એક છેડેથી ગોળને ગોળ પણ બધા આંટા એકેક સાથે બરાબર અથડેલા રેહ તેવી રીતે સફાઇથી વીટાળવા માડી અડધાની જરા ઉપર જેટલો વીટો એ પ્રમાણે વીટળાય પછી બીજા છેડા તરફથી પણ એમજ વીટાળવા માડી એ ચકરડું પેહલાંના કરતાં

જરા નાનું થશે પછી પેલાં મોટાંની બોરદુની કીનારી જરા ખાલી રાખીને બાકીના બધા ભાગની ઉપર થોડું ઘી ચોપડીને તેની ઉપર જરા સાટો છાંટી બેઉ ચકરડાંને એકેક સાથે જોડાયલાંજ રાખી નાનાં ચકરડાંને આંટો ઉલટાઇ જઇને ચુંથાય નહી તેમ પેલાં મોટાંની ઉપર સરખું સફાઇથી મુકીને પછી હથેલીથી જરા દાબીને સેજ ચપટું કરી એ રીતે બાંધેલા આટાના બાકીના બધા ગોળાઓને કરવું. ત્યારબાદ એ વીટાના બનાવેલા ગોળામાંના એકને પાતળા ઉપર સાટો નાખી તેની ઉપર રોટલી વણવા માડવી, પણ રોટલી સેજબી વધારે વણવી નહી, વણવા માટે તેની ઉપર વેળણને જરા ફેરવી ઘણી સેજ વણાયને તુર્તજ ફેરવી નાખીને પાછી વણવી. એ રીતે જરા વણતાં જવું અને વારંવાર ફેરવ ફેરવ કરીને રોટલી વણવી, એકજ તરફથી સેજબી વધુ વણવી નહી અને રોટલીની વચમાંનો ભાગ તેની જગ્યાપર વચમાંજ રહે તેમ રાખીને મજાહની સરખી ગોળ અને પતળી રોટલી થાયને સોજી રકાબીમાં મુકી એ રીતે વીટાના બનાવેલા બીજા બધા ગોળાઓની રોટલીઓ વણીને એકેકપર મુકવી. તે પછી ધીમે બળતે ચુલા ઉપર સોજી લોઢી મેલી ગરમ કરીને ધોતાં કપડાંનો લીંબુ જેટલો ડુચો કરી ઘીમાં બોળીને તેનેથી લોઢીને ઘસીને નુછી એ રીતે બીજી ત્રણકે વખત ઘી લગાડી નુછીને બરાબર સાફ કરવી. કારણ એમ સાફ કીધી નહી હોયતો પેહલી રોટલી ભુંજાતી વેળા લોઢીની ઉપર વળગી જઇને ચુંથાયછે અને કાળાં ડાઘ્યાં પડેછે. ઉપર મુજબ લોઢીને સાફ કીધા પછી હેઠેનું બળતું ઘણુંજ ધીમું રાખવું અથવા ઘણા પુરતા ઇંગાર રાખવા, પછી લોઢીની ઉપર બે ચમચી જેટલું ઘી નાખી તવાથા વડે આખીપર ચોપડી તે બરાબર ગરમ થાયને તેપર રોટલી નાખવી અને રોટલીને એમજ રાખી મુકવી નહી પણ જરા વારમાંજ તવાથાથી ફેરવી નાખી એ રીતે ઘડી ઘડી ઘી પુરતાં રહી રોટલીને ઘણો વાર એકજ તરફ ભુંજાવા દેવી નહી પણ ઉપરાસાપરી ફેરવ્યાજ કરવી અને કાચી રેહ નહી પણ બરાબર ભુંજાયને કાઢીને મોટી રકાબીમાં ઉભી પકડીને તેના આંટા છુટા પડી જાય નહી તેમ સંભાળથી સામસામી બેઉ તરફથી બે હથેલીવડે વચમાં ડુચો કરે તેમ દાબીને જરા ખંખેરવી, જેમ કીધાથી રોટલીનાં પડ છુટાં પડશે. પછી તેની ઘડી કીધા વગર એમજ ધોતાં સફેદ નરમ કપડાંની ઘડીની વચમાં મુકી બાકીની બધી રોટલી એજ રીતે વણીને ઘીમાં ભુંજીને એકેકપર

ચોડ કરીને મુકવી. એમ ઘીમાં ભુંજવાને બદલે લોઢીને ઘી લગાડીને સાફ કીધા પછી તેની ઉપર ઉપલીજ રીતે પણ ઘી નાખ્યા વગર ભુંજવી અને થવા આવે ત્યારે તવાથાથી એક પડની ઉપર સેજ વધારે ઘી ચોપડી જરા વારે ફેરવી બીજાં પડપર એમજ ઘી ચોપડીને તેને પણ ફેરવી નાખીને જરા વારે કાઢી લઇ ઉપલીજ રીતે પડ છુટાં પાડવાં. એ રીતે હેદરાબાદમા રોટલી બનાવેછે, પણ આટામાં ઇંડાં ભેળીયા પછી બે તોળા સોજાું ઘી અંદર મેળવીને પછી આટો બાંધ્યાથી રોટલી ચીવટ નહી પણ મજાહની નરમ થાયછે. પણ એ બેઉ રીતના બાંધેલા આટાની રોટલી ગરમ ગરમ ખાવી, સેજબી થંડી થયાથી પછી તેનાં પડ ઠીસાઇ જાયછે અને તે સારી લાગતી નથી.

રોટલી ચોખાની.

રંગુનનો હલવો નામના ઘણા સફેદ ચોખા આવેછે તેનો આટો, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો અથવા પતની ચોખાનો આટો, એ ત્રણમાંથી જે એક જાતના આટાની રોટલી કરવી હોય તે ખપજોગો લઇ તેને કલઇવાળી સાફ કથરોટની અંદર ચાળી ઢગળો કરીને તેની વચમાં મોટો ખાડો કરી તેની ફરતી બોરદુના આટાની પાળ જેવું રાખ્વું. પછી ત્રાંબાની કીટલીમાં ઉનારન માટે પાણીને ચુલે બળતે મુકવુ અને તે કકડી ખુબ જોશ આવી અંદરથી પાણી ઉકળવાનો આવાજ સંભળાય અને માહે પાણી ઉછળે ત્યારે કીટલીને ઉતારી આટાની વચમાંનો ખાડો એ પાણીથી કીનારી સુધી ભરાય તેટલું તેમાં રેડીને એક બે મીનીટ પછી પેલી આસપાસની પાળના આટાને તવાથાવડે પાણીમાં નાખી બધો બરાબર મેળવી દેવો અને પાણી ઓછું લાગેતો બીજું જરા રેડીને તે મેળવવુ, પણ તેમ કરતાં પાણી વધારે પડીને આટો પોચો થાય નહી તેની સંભાળ રાખ્વી. તે પછી બેઉ હાથથી આટાને મસળીને મેળવી ઘટેતો હાથને થંડું પાણી જરા લગાડતાં જવું અને રોટલી થાપી શકાય તેટલો પણ પોચો જેવો આટો બાંધીને ખુબતરેહ ગુંદવો. કારણ આટો જેમ ગુંદાયછે તેમ રોટલી સારી થાયછે. પછી એ આટાનું મોટાં જાદાં રોલ જેવુ કરી રોટલી જેટલી નાની મોટી કરવી હોય તે પ્રમાણે તેમાંથી એકેક ગોળા જેટલો કાઢી તેનો સફાઇદાર ગોળ ગોળો કરી તેને પુરતાં સાટામાં રોળીને પછી દાબીને ચપટો કરી

બેઉ હાથનાં આંગળાંવડે ફેરવી ફેરવીને હાથમાંજ અડધી ઇંચ જેટલું જાડું કીધા પછી કથરોટની અંદર અથવા સપાટ તળીયાંના પુનચાને ઉલટો મેલી તેની ઉપર અથવા સફાઇદાર ગોળ પાતળાની ઉપર સાટો નાખી તેની ઉપર મુકી હથેલીથી ગમે તેટલી પતળી, સેજ ભરેલી યા જાદી જેવી જોઇતી હોય તેવી સરખી ગોળ રોટલી થાપવી અને સાફ ઠીકરાને મધ્યમ બળતે ચુલે મુકી તે બરાબર ગરમ થાયને રોટલીનું થાપેલું ઉપરનું પડ પેહલે ભુંજાય અને સાટો લાગેલું હેઠેનુ પડ ભુંજાતી વેળા ઠીકરાંમાં ઉપર રેહ તેમ રોટલીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઠીકરાં ઉપર નાખી તેની ઉપરનો તેમજ ઠીકરાં ઉપર પડયો હોય તે બધો સાટો સાફ કપડાંથી પખોડી કાઢયા પછી એ પડને બરાબર ચેરવવું નહી પણ જરા વારમાં તવાથાવડે રોટલીને ફેરવી નાખ્વી. પણ રોટલી ફેરવીને ભુંજવા મુકેલું આગ્એજ પડ હમેશ જાડું હોય છે માટે પતળી યા જાદી જેખી રોટલી હોય તેનું એ જાડું પડ ચેરવ્યા પછીજ પાછી ફેરવવી, જલદી ફેરવી નાખ્વી નહી. કારણ તે બરાબર ચરે છે તોજ પછી રોટલી મજાહની ફુળેછે અને એ પડ ચેરવ્યા વગર જલદી ફેરવી નાખેલી રોટલી પછી ઉપસીને ફુળતી નથી. તેટલાંમાટે જાદી યા પતળી જે રોટલી ભુંજાતી હોય તેનું એ પડ ચરીને જ્યારે રોટલીની આખી સપાટીની ઉપર છેટે છેટે જરા જરા ભાગ ઉપસીને ફોરીયાની કાર્તા થાય ત્યારેજ જો રોટલીને ફેરવી હોયતો તે મજાહની ઉપસીને આખી ફુળી આવેછે, તેમ ફુળે પછી તેને વુત તવાથાથી કાઢી લઇને ત્રાંબાની ચાળણીમાં ધોવું મલમલનું કપડું પાંથરીને તેમાં મુકી એજ રીતે બીજી બધી રોટલી બનાવવી. કઠણ આટાની રોટલી બરાબર થાપી શકાતી નથી અને વળી ભુંજાયાથી સુકી થઇ જાયછે માટે હમેશ રોટલીનો આટો જરા પોચોજ બાંધવો, તેમજ ઘણા આટાની રોટલી કરવાની હોય ત્યારે વખત ઘણો લાગેછે અને તેમ થતાં પેલો બાંધી રાખેલો આટો સુકો થતો જાયછે માટે તેમ થાય ત્યારે એ આટાનાં રોલની ઉપર અવાર નવાર થંડાં પાણીમાં હાથ ભીનવીને તે ફેરવવો અને તેની ઉપર કઠણ પોપડી થાયછે માટે ગોળાનો આટો કાઢી તેને પાછો બરાબર મેળવીને પછી ગોળો કરીને રોટલી થાપવી. ચાળણીમાં પેહલી ભુંજાયલી મુકેલી રોટલી હમેશ બાફ લાગ્યાથી પસરી જાયછે. જેમ ચરીયા વગરની કાચી રોટલીને ફેરવ્યાથી તે ફુળતી નથી તેજ પ્રમાણે ભાગેલી યા ફાટેલી રોટલી ચેરવેલી હોયછે તોય તેપણ

ફુળતી નથી, તેટલામાટે ઉપર લખ્યા મુજબ રોટલી બરાબર બનાવવી જોઇયે. એમ કેહછે કે બે ટીપરી આટો હોયતો તેમાં કઠણ ઘી ઉપસેલી ભરેલો એક ચમચીને ઘણું બરાબર મેળવીને પછી ઉનારનનું પાણી કકડાવતી વેળા તેમાં ત્રણ ચમટી નીમક નાખીને તે પાણીથી આટો બાંધીને બનાવેલી રોટલી પોચી થાયછે. જો રોટલી થાપતાં આવડતું નહી હોયતો પછી ઉપર મુજબના બાંધેલા આટાનાં ગોળાને પુરતા સાટામાં રોળીને પછી વેળણુને આટો વળગે નહી માટે પાતળાની ઉપર પુરતો સાટો નાખીને તેની ઉપર હલકે હાથે વેળણથી રોટલી વણીને ઉપર મુજબ ભુંજેલી રોટલી પણ સારી થાયછે. વાસી રોટલીને બેઉ પડે થંડું પાણી જરા ચોપડીને ઠીકરાં ઉપર ગરમ કીધેલી રોટલી પાછી તાજી જેવી પોચી થાયછે. ખીચીની રોટલી કરવી હોયતો રંગુનના ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો અડધો રતલ હોયતો તેને માટે કલઇભરેલી તપેલીમાં ભરેલું પોણો શેર પાણી રેડી તેમાં ત્રણ ચમટી નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવુ અને ઉનારનનાં પાણીની કાની એમાં ખુબતરેહ જોશ આવેને ઉઘાડીને અંદર બધો આટો એકઠોજ નાખી દઇ ચમચથી સારીકાની મેળવીને પાછું એક મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉતારીને એ ખીચીને કથરોટ યા ખુનચામાં કાઢવી અને ખીચી હાથને વળગેછે માટે તેની ઉપર કોરડો આટો જરા છાંટતાં જઇ ખુબ ગુંદીને પછી ગોળા કરી હેઠે તેમજ ઉપર પુરતો સારો નાખીને ઉપર લખ્યા મુજબ એની રોટલી થાપવી અથવા વેળણથી વણવી. એ રોટલી થાપવાને જરા મેહનત પડેછે પણ થાપતાં રોટલી ભાગતી નથી. એ ખીચીની રોટલી ઘણીજ પોચી અને તદન સફેદ થાયછે તેથી કાચી રહેલી સમજવું નહી. કારણ કકડતાં પાણીમાં પેહલેથીજ આટો બફાઇને ખીચી ચરી જાયછે અને તે પછી વળી રોટલી પાછી ભુંજાયછે એટલે કાચીતો રેહેજ નહી. જો એ ખીચીની રોટલી વધારે આટાની કરવી હોયતો આટો વધારે હોય તેને માટે ઉપલેજ હીસાબે પાણી વધારે લઇને કકડાવવું, તેમાં સેજબી વધ ઘટ કરવું નહી. કારણ હીસાબ કરતાં સેજબી પાણી વધુ હોયછે તો તેથી ખીચી પતળી થઇ જાયછે, તેમજ ઓછું પાણી લીધાથી આટો બફાતો નથી, તેટલામાટે ઉપલેજ હીસાબે બધું લેવુ. કાચાં થંડાં પાણીથી આટો બાંધીને કીધેલી રોટલી પણ સારી થાયછે અને બીજે દાહડે વાસી ખાવાનેતો મજાહની

કોપરાં જેવી લાગેછે. પણ એને વાસ્તે બીજો કોઇ નહી પણ મીલનો પેહલાં નંબરનોજ સોજો ચોખાનો આટો લેવો અને તેને થંડાં પાણીથી બાંધી ખુબતરેહ ગુંદી ઘટેતો બીજું પાણી લઈ પોચો કરવો, સેજબી કઠણ કરવો નહી. તે પછી ઉપર લખેલીજ રીતે પણ એની રેાટલી પતળી નહી પણ જરા જાદી અને મોટી થાપીને એને ઉપલીજ રીતે ભુંજવી. જેને બરાબર રેાટલી કરતાં આવડતું હોયછે તેને હાથે એ થંડાં પાણીએ બાંધેલા આટાની રેાટલી ઘણી સારી થાયછે.

રેાટલી ચોખાની દુધમાં બનાવેલી.

મીલના પેહલાં નંબરના ચોખાના એક રતલ આટાને કલઇવાળા ખુનચા યા કથરેાટમાં ચાળી ઢગળો કરીને પછી તેની વચમા સરખો ખાડો કરીને ફરતી આટાની પાળ જેવું રાખવું. તે પછી ભેળ વગરનું સોજું ભેંસનું દુધ છઠી પાશેર દુધ ભરવાના પાશેરાના માપથી ભરીને લેવું અને તેમાં વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળી કપડાંથી એક તપેલીમાં ગાળીને ચુલે ઉંધાડું મેલવું અને તેમાં એક કકરેા બરાબર આવેને ઉતારી તુર્ત પેલા આટાના ખાડામાં થોડું નામી બાકીનાંને આસપાસના બધા આટાની ઉપર પડે તેમ બધે ફરતું સરખું રેડવું. કારણ તેમ રેડયાથી બધો આટો કકડતાં દુધમાં બફાશે અને એકજ તરફ રેડાશેતો બાકીનો આટો કાચોજ રેહશે. દુધ રેડયા પછી તવાથાવડે આટાને બરાબર મેળવીને બાંધી ગોળો કરી ખુબતરેહ મસળવો. એટલાંજ દુધમાં આટો બરાબર થાયછે પણ કદાચ રેાટલી થાપે તેટલો નરમ આટો થયો નહી હોય તોજ બીજું સેજ દુધ નાખી મસળીને બરાબર તેવો કીધા પછી આટાનું રેાલ કરીને ઉપર ચોખાની રેાટલી છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ આટાના ગોળા કરીને પાટીયાંના ઉપર સાટો નાખી ગમે તેટલી નાની મોટી રેાટલી થાપીને તેજ રીતે એ રેાટલી ભુંજવી. પણ થોડો વખત રેહતાં આટાનાં રેાલની સપાટી ખડબચડી થાયછે માટે દરેક ગોળાના આટાને પાછો બરાબર મસળી સરખો કરીને પછી રેાટલી થાપવી. એ ભુંજાયલી રેાટલી ગરમ હોય ત્યારેજ એકેકપર ગોઠવીને ચોડ કીધાથી બાફ લાગીને બની પસરી જાયછે, તેટલામાટે ધેાતાં કપડાંપર રેાટલીઓને છુટી છુટી વખાતી મુકવી અને થંડી થાયને ચોડ કરીને ધેાતાં મલમલનાં કપડાંમાં વીટાળવી. હીંદુ લેાક થંડાં દુધથી ઉપર મુજબ આટો બાંધીને તેની રેાટલી કરેછે અને તેઓ તેને દશમી કેહછે.

રોટલા જુવાર, બાજરી અથવા મકાઇની.

સોજી બાજરીને ચુંટી સાફ કરી દલાવીને આટાને ચાળણીથી ચાળવો. પછી રોટલી મોટી જાદી બનાવવા માટે બધો આટો એકઠો બાંધવો નહી પણ રોટલી જેટલી મોટી કરવી હોય તે પ્રમાણે એકેક રોટલીનો જુદો જુદો આટો બાંધતાં જવું અને રોટલી કરવી. તેને માટે થંડાં પાણીથી જરા કઠણ જેવો આટો બાંધીને પછી તેને હથેલીથી ખુબ તરેહ મસળીને પછી તેનો મજાહનો સફાઇદાર ગોળો કરવો અને જો હાથમાં થાપી શકાયતો પછી બેઉ હથેલીને જરા પાણી લગાડતાં જઈ તેની વચમાં ગોળો મુકીને આપણને ફાવે તે રીતે ગોળાને ફેરવ ફેરવ કરીને મજાહની સરખી ગોળ આસરે અડધી ઇંચ જાદી રોટલી થાપવી. પણ એમ થાપતાં નહી આવડેતો એક લાકડાંના નાના ગોળ પાતળાની ઉપર જરા ઘટ સફેદ પોચાં ધોતાં કપડાંનો ચોખંડો કટકો મુકી તેપર થંડું પાણી લગાડીને પછી તેની વચમાં બાંધેલા આટાનો ગોળો મુકવો. પણ એ રોટલીને ફેરવીને થાપી શકાતી નથી માટે પાતળાનેજ ફેરવ્યા કરીને આંગળાંથી નહી પણ હથેલીને જરા પાણી લગાડી તે વડે મજાહની બધેથી એકસરખી અડધી ઇંચ જેટલી જાદી અને સરખી ગોળ રોટલી થાપવી. ઉપર મુજબ એ રોટલી થપાય તેટલાં ચુલે ધીમે બળતે સાફ ઠીકરાંને મુકવું અને હથેલીમાં થાપેલી રોટલીને તેપર એમજ નાખવી પણ કપડાંપરથી ઉપાડી શકાતી નથી માટે કપડાં સાથેજ ઉંચકીને કપડું ઉપર રેહ તેમ ઠીકરાંપર રોટલી મુકીને પછી રોટલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કપડાંને તેનેથી છુટું કરીને કાઢી લેવું અને રોટલીનું હેઠેનું પડ ભુંજાયને તે ચુંથાઇને પોપડી નીકળી નહી જાય તેમ હલવેથી તવાથાની ધારે રોટલીને અળગી કરીને ફેરવવી અને એમજ બીજું પડ થાયને પાછી એક વખત ફેરવીને હલકે હાથે રોટલીને દાબીને પછી જરાવારે કાઢી એક માટી ગલેલની હેઠે ઘણા સેજ ઇંગારને છુટા છુટા મુકીને તેની ઉપર મુકી થોડો વખત રહીને પડ ફેરવવું. એમ પાછી ભુંજ્યાથી રોટલી અંદરથી કાચી રેહશે નહી પણ મજાહની ચરશે. એ રીતે રોટલીને ઠીકરાંપરથી કાઢીને ગલેલપર મુક્યા પછી બીજી રોટલી માટે ઉપલીજ રીતે આટો બાંધીને એમજ રીતે જોઇયે તેટલી રોટલી બનાવવી. સોજી જુવારને પણ ઉપર મુજબ દલાવી આટો કરીને ઉપલીજ રીતે એની

પણ જાદી મોટી રોટલી બનાવવી. પણ એ બેઉ જાતના આટાની ચોખાના આટાની કાની ઉનારનની રોટલી કરવી હોયતો ચોખાની રોટલીમાં લખ્યા મુજબ બધી રોટલી માટે સાંમટોજ આટો બાંધીને તેજ પ્રમાણે સાટો નાખીને ગમે તેવી પતળી યા જાદી અને નાની કે મોટી રોટલી થાપીને તેજ રીતે ભુંજવી. એ રોટલી ચોખાની રોટલીનીજ કાની ભુંજાતાં મજાહની ફુલેછે. મકાઇના સુકા દાંણા દલવામાં ઘણા સખત પડેછે, પણ તેની રોટલી કરવી હોયતો તેને દલાવી આટો ચાળીને તેને થંડાં પાણીથી બાંધવો નહી પણ ઉપર મુજબની બેઉ રીતની રોટલી બનાવવા માટે બધો આટો ચોખાના આટાનીજ કાની ઉનારનનાં કકડતાં પાણીથી સાંમટો બાંધીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબ બાજરી તથા જુવારની રોટલીની કાની અડધી ઇંચ જાદી સાટા વગર બનાવવી યા ચોખાની રોટલીની કાની સાટો નાખીને પતળી યા જરા જાદી રોટલી થાપવી. ઘણાં લોક એમ કેહછે કે અમથી બાજરીનાજ આટાની રોટલી ખાવામાં ગરમ પડેછે માટે કોઇ ત્રણ શેર બાજરી સાથે એક શેર પટની અથવા બીજા દલવાના ચોખા ભેળી દલાવીને તે આટો વાપરેછે અને કોઇતો વળી અડધી બાજરી અને અડધા ચોખા લેયછે.

રોટલી પતરાવલમાં ભુંજેલી.

મુસાફરીમા રોટલી ભુંજવાના બીજાં કાંઇ સાધનો નહી હોયતો પછી કોઇપણ જાતનાં ઝાડનાં લીલાં અને તે નહી હોયતો સુકાં પાદડાંને ઝાડની ઘણી પતળી સલીઓથી સીવી લઇને બે ગોળ પતરાવલ બનાવવી અને ઘઉંની રોટલી વણવા વેળણ યા બાટલી પણ નહી હોયતો પછી હાથમાંજ થાપીને એક પતરાવલમાં રોટલીને મુકીને તેની ઉપર બીજી ઢાંકી બેઉની કીનારીને સળીથી સાથે સીવી લઇ ઇંગાર બનેતો તેમ નહીતો પછી પાદડાં, સોટીયાં એવું જેબી કાંઇ મળી જાય તેને સળગાવી પતરાવલ સુકાં પાદડાંની હોયનો બેઉ પડે જરા પાણી ચોપડીને પછી તેની ઉપર પતરાવલ સાથની રોટલી મુકીને બરાબર ભુંજવી.

રોટલી મરી મીઠાંની ખારી તથા ખાંડની મીઠી.

આએ ચોપડીમાં રોટલી ચોખાની છાપેલીછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે આટો બાંધીને તેમાં ઘણું નહી પણ સેજ ખારૂં લાગે તેટલુ વાટેલું નીમક તથા જરા દલેલાં મરી ભેળી આટો ચાખી જોવો અને કોઇ ચીજ જરા

ઓછી લાગેતો આપણા ટેસ્ટ મુજબ બીજું જરા ભેળવું. મીઠી રોટલી કરવી હોયતો એજ રીતે આટામાં મેદા ખાંડ યા છુંદેલી ખાંડ જરા ભેળવી અને ચોખાની રોટલીમાં લખ્યા મુજબ પણ એ આટાની પતળીજ રોટલી થાપીને પેહલે ઠીકરાંની ઉપર સાધારણ રોટલીની કાની ભું'જીને પછી તેને કકરી કરવા માટે ઘણી ધીમી આંચે ઠીકરાં ઉપર મુકવી અથવા ગ્રીલપર ઇંગારે રાખી અવાર નવાર ફેરવ્યા કરી મજાહની કકરી ભું'જવી.

રોટલી માનની.

આએ ચોપડીમાં માન બનાવવાની રીતમાં સાધારણ માન છાપેલું છે તે મુજબ પણ જેટલી રોટલી બનાવવી હોય તેટલો રવો તથા આટો લઇને તેનું માન બનાવવુ, પણ અડધો રતલ રવો હોયતો તેમાં બારીક વાટેલું નીમક પોણાથી એક તોળો નાખીને પછી ઘી ભેળાને ગોલાબથી નહી પણ થંડાં પાણીથી બાંધવો અને એ માનની જેટલી નાની મોટી રોટલી બનાવવી હોય તે મુજબ ગોળા કરી સાટો નાખીને જરા જાદી જેવી સરખી ગોળ રોટલી વણીને ઠીકરાં ઉપર ભુ'જવી. બીજી રીતે માન કરવુ હોયતો અડધા રતલ મીલના પેહેલાં નંબરના ઘઉંના આટામાં બારીક વાટેલું નીમક પોણો તોળો તથા ઘી બે તોળા ભેળી એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી પાણીથી ખુબ ગુંદીને વણાય તેવો આટો બાંધવો અને ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળેસો એક પાશેર લઇ કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં ખપતું ખપતું સોજું ઘી ભેળી લાકડાંના ચમચાવડે ખુબ ઘુંટીને નરમ માખણ જેવું કરવું. ત્યારબાદ જેવી રોટલી બનાવવી હોય તે પ્રમાણે ઘઉંના આટાના ગોળા કરી તેની સેજ પતળી રોટલી વણી રોટલી ઘઉંનીમાં ચોવડી ઘડી કરીને રોટલી બનાવવા લખેલું છે તેજ પ્રમાણે પણ ઘીને બદલે એ ઘીમાં બાંધેલો આટો ચોપડીને રોટલી બનાવવી.

રોલ ઇટૅલ્યન.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, છુંદેલી ખાંડ તથા સોજું માખણ દરેક રતલ ૦।, સોજું દુધ શેર ૦।, તાજાં ઈંડાં ૪, ઑરેંજ અથવા માલુંગાંનો સુકો મુરબ્બો તોળા ૨, કોઇપણ જાતની સોજી જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

મુરખ્બાને ઘણોજ બારીક કાપવો. ઇંડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકી સુકો કરી તેમાં ખાંડ મેળવી અને દુધમાં માખણ નાખી સોજી તપેલીમાં ચુલે મુકી કકરો પાડી જરા જરા કરી માહે આટો તથા ખાંડ નાખતાં જઇ મુરખ્બો તથા ઇંડાં મેળવી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને જરા કઠણ થાયને ઉતારી કોરાં કાગજને પુરતું માખણ લગાડીને તે ભુંજવાનાં પત્રાંમાં મુકી તેની ઉપર ૦। ઇંચ જાદી સફાઇથી બધી મેળવણી પાંથરી મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં મુકી અડધું ભુંજાયને ઉપર જામ પાંથરીને પાછું મુકવુ અને બરાબર ભુંજાયને કાઢીને ગોળ રોળ વીટાળી આખુંજ રાખ્વુ અથવા કાતરીઓ કાપવી.

રોલ ખારાં તથા મીઠાં તળેલાં.

અડધો શેર સોજી ખાંડમાં દોઢ પાશેર પાણી રેડ.ને તેનો ચાસવાળો શીરો કરી ભેભટપર ગરમ રાખ્વો. જો કેસર નાખીને રોલ બનાવવાં હોયતો સોજી ખરી કેસર હઠી વાલ એટલે બેઆની ભાર તોળીને તેની અડધી લેવી અને આએ વીવીધ વાંનીમા સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તેમાં લખેલી રીતે કેસરને સેકી વાટીને એક ચમચી ગરમ પાણીમાં મેળવીને પછી શીરામા તે મેળવી. પછી મીલના પેહલાં નંબરના અડધો રતળ ઘઉંના આટાને ચાળી તેમાં હઠી તોળા ઘી મેળી પાણીથી ઘણો કઠણ જેવો આટો બાંધી ખુબ ગુંદીને તેના સફેદ મોટી સોપારીના જેટલા બધા સફાઇદાર ગોળા કરવા અને ઘટે તોજ સેજ સાટો લગાડીને પાટીયાંની ઉપર આસરે ચાર ઇંચ જેટલું પોહોળું અને જેટલું થાય તેટલું લાંબુ ઘણુંજ પત્તળુ કાગજ જેવુ વણવું. પછી રોલ ચાર ઇંચ જેટલાં લાંબાં થાય અને લંબાઇમાં બધું વીટાળવામાં આવે તેવી રીતે એક સોજી નવી સુખડપૅનના એક છેડા તરફથી તેની ઉપર વીટાળી લેવુ, પણ એ બધાં વીટાળેલાં પડ અકેકની સાથે તેમજ સુખડ પૅનને પણ વળગે નહી તેમ સફાઇથી જરા ઢીળાં વીટાળવાં અને તેનો છેડો છુટો અળગો રેહતાં તળતી વેળા ઉપસી આવેછે અને તેથી રોલનો ઘાટ બીગડી જાયછે તેટલામાટે આએ ચોપડીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેવી લાહી બનાવી તે લગાડીને રોલની સાથે બરાબર ચીટકાવી લઇને પછી રોલ દબાય યા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી સુખડપૅનની

ઉપરથી સેરવીને કાઢી લેવું. એ રીતે બધાં રોલ બનાવ્યા પછી એક મોટી કઢાઈમાં પુરતું ઘી નાખી ધીમે બળતે ચુલે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે પછી રોલનાં વળગાવેલા છેડા પેહલે તળાય તેમ કઢાઈમાં સમાય તેટલાં રોલ પાશે પાશે મુકવાં અને હેઠેનું પડ ફીકા બદામી રંગનું તળાયને ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ થાયને રોલ ભાગે નહી તેમ ચમચથી બધાં ફેરવ ફેરવ કરવાં અને ફીકા લાલ રંગનાં થાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને પેહલે ચાળણીમાં મુકીને પછી ભેભટપરથી શીરો ઉતારીને તેમાં મેલવાં અને જરાવારે શીરો બરાબર પીયેને કાઢી લેવાં. ઘણીવાર શીરામાં રાખવાં નહી તેથી નરમ થઈ જશે. રોલ ખારાં બનાવવાં હોયતો તેને માટે શીરો કરવો નહી પણ આટામાં ઘી તથા પોણો તોળો વાટેલું નીમક મેળવીને પછી ઉપલીજ રીતે આટો બાંધી એજ પ્રમાણે વણી રોલને સુખડ પૅનપર વીટાળીને કાઢયા પછી એમજ ઘીમાં તળવાં. એ બધાં રોલ મજાહનાં થાયછે.

રોલ જામ અથવા ખીમો ભરેલાં.

પાંઉની નાની ગોટલી જેવા પણ તેના કરતાં ઉપસેલાં બટર બીસ્કીટના આકારનાં આસરે ૬—૭ તોળા વજનનાં દીનર રોલ નામનાં ઘણાં સોજાં પાંઉ આવેછે તે પાંઉને મથાળાંપરથી સરખું રૂપ્યા જેટલું ગોળ પૅન નાઈફવડે કાપી કાઢી તળીયું પોચું હોયતો એમજ રાખી આખાં રોલ તથા એ કાપી કાઢેલા ગોળ કકડાને ચાલતી છરીવડે પટેટાની છાલ જેવું પતળું સફાઈથી સરખું છોલવું અને કાપેલા ગાળાનો રોલની અંદરનો ગર આંગળાંથી બધેથી એકસરખો કોતરી રોલની અંદર ખાટાં લીંબુના જેટલો ગાળો કરવો પણ કોતરતી વેળા પેલો ઉપરનો કાપેલો ગાળો ચીરઈ નહીં જાય તેની સંભાળ રાખવી. પછી એ ગાળામાં કોઈપણ જાતની સોજી જામ દાબીને ભરી પેલા કાપેલા કકડાને પાછા ઉપર સરખા તેની જગ્યા ઉપર દાબીને મુકવા અને એ રોલ ત્રણ હોયતો અડધો શેર સોજાં દુધમાં પાંચ તોળા ખાંડ પીગળાવી બાર ટીપાં બદામનું ઍસૅન્સ તથા ટેસ્ટ કરતાં જરા વધારે વૅનીલાનું ઍસૅન્સ નાખી બધાં રોલ જરા છુટાં મુકાય તેવાં સપાટ તળીયાંનાં ઉંડાં કોડીનાં વાસણમાં રોલ મુકીને તેની ઉપર એ દુધ રેડી રોલ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવાર નવાર

ફેરવ્યા કરીને માહે બધું દુધ પચાવવું. એમ દુધ પચાવતાં કદાચ છેલ્લે ડકડા ભાગીને છુટા પડેછે, તે કકડાને પાછા તેની જગ્યાપર સરખા મુકવા અને ભાગેલું હોય યા નહી પણ ભાગે તોય રોલની ઉપર ઝીણા દોરાના ત્રણ ચાર આંટા લપેટી લેવા. ત્યારબાદ કઢાઈમાં ડુબતું ઘી કકડાવી તેમાં એ રોલ મુકી ધીમી આંચ રાખી એક પડ લાલ થાયને તવાથાવડે અળગું કરીને પછી ફેરવી બીજું પડ એમ તળાયને કાઢીને દોરો કાપી નાખવો. કકડા ભાગેલા હોયછે તોય તે તળાયાથી જોડાઇ જાયછે અને મજાહની ઘણીજ મોટી કેરવઈ હોય તેમ દેખાયછે અને ટેસ્ટ ઘણો સારો લાગેછે. એક પાશેર દુધ અને એક પાશેર ક્રીમ લીધાથી વળી વધારે સરસ થાયછે. જામ નહીજ હોયતો પછી કેરીના મુરબ્બાને ઘણોજ બારીક કાપીને તે અથવા બમણેલો કેરીનો મુરબ્બો ભરવો. રોલનું તળીયું જાદું હોયતો તે પણ છોલવુ. ખીમો ભરવો હોયતો તેને માટે દુધની મેળવણી કરવી નહી, પણ ઉપર મુજબ રોલને કોતરી તેમાં મજાહનો સુકો ઘીપર ખીમો રાંધી ખાટો તીખો કરીને તે ભરી ગાબડું મારીને પછી દોરાના બે આંટા વીટાળવા અને થોડાં ઘીને ગરમ કરીને પછી બધેથી એકસરખાં લાલ કકરાં રોલ ઇંગારે તળવાં, એમાં ડુબતું ઘી લેવું નહી. એ રોલ પણ મજાહનાં લાગેછે. ઉપલાં બેઉ રીતથી બનાવેલાં રોલ ગરમ ગરમજ ખાવાં. રોલ નહીજ હોયતો પછી ઘણી સોજી નાની સફેદ ગોટલીનાં પાંઉને ઉપર મુજબ છોલવું અથવા કોઇપણ બીજાં એવાં સોજાં પાંઉના પોપડા કાપી કાઢી ગરને વચલાં કદના સંત્રાના જેટલાં મજાહનાં સરખાં ગોળ કાપીને તેને એજ રીતે અંદરથી કોતરીને તેમાં જામ, મુરબ્બો અથવા ખીમો ભરીને તળવાં. પણ એ પાંઉમાં દુધ પચ્યાથી ભાગી જવું નથી અને વધારે સોસેછે માટે એમાં દુધ જરા વધારે લેવું.

રો૯૬ ગોસ્ત.

બકરાંના નરના આગલા પગનો ભાગ જેને ખાટકી લોક કીટબ કેહછે તે ગોસ્તની અંદરનું હાડકું કોતરી કાપીને કાઢી નાખવું અને બધાં નકી ગોસ્તના આખા કટકાને ખાટકી પાશે સફાઇથી ચીરાવીને આખો મોટો એકજ પોહોળો પતળો કટકો કરાવીને તે બે રતલ લેવો. પછી ૦। તોળો આદુ તથા પાંચ વાલ લસણને છોલવું અને ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં બે

ગણુને ધોઇને આદુ લસણ સાથે પીસવું. ફુદનાના બાર પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. બારીક કાપેલી સૅલરી, પાર્સ્લી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી લેવું અને એ બધા સામાનને સાથે ભેળી ગોસ્તની અંદરનાં ચીરેલાં પડની ઉપર બધે એકસરખું ચોપડીને તેની ઉપર પુરતો વેલાતી સૉસ છાંટીને પછી ઑમલેટની કાંની પણ ટાઇટ રોલ વીટાળીને પછી સોજી પતળી સુતરીથી મજબુત બાંધી લેવું અને આજ ચોપડીમાં રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, કીડનો કટકો અથવા બટક પકાવવા લખેલુંછે તે મુજબ રોસ્ત પકાવવું અથવા તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પુરતું ઘી ચોપડીને પાણી વગર ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. ગમેતો મોટા છ પટેટાને છોલીને તે પણ રોલડ ગોસ્તની સાથે પકાવવા.

રોસ્ત આખું કીડ.

દસ બાર દીવસનું તદનજ નાનું બકરીનું બચ્ચું મળેતો તે વધારે સારૂં, પણ તેવું નહી હોયતો પછી તે કરતાં સેજ મોટું હલવાંન લેવું અને તેને ખાટકી પાશે કપાવી તેના ખરીયા તથા મુડી કાપીને કાઢી નાખવું અને આખાં હલવાંનનું ચામડું કાઢયા પછી આજ ચોપડીમાં રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, કીડનો કટકો અથવા બટક છાપેલુંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે હલવાંનનો સફાઇથી પછવાડેનો ભાગ થોડો ચીરીને માહેલું બધું કાઢી નાખીને પછી અંદરથી સોજું ધોવું. ત્યારબાદ એ બધી ચીજ રોસ્ત કરવામાં સ્ટફડ કરવા લખેલું છે તે મુજબ એનાં પેટાંમાં બધું ભરવું અથવા એમજ આખું રાખવું અને તેમાંજ લખેલી રીતે પકાવવું અથવા તેમાં લખ્યા મુજબ પુરતું ઘી ચોપડીને પાણી વગર ભઠ્ઠી યા તદુરમાં ભુંજવું. ગમેતો સારી જાતના થોડા મોટા પટેટાને છોલીને તે પણ એની સાથે પકાવવા.

રોસ્ત આખું હલવાંન દહીમાં પકાવેલું.

ઉપર રોસ્ત આખું કીડ છાપેલું છે તે મુજબનાં એક કીડને કપાવી ધોઇને સાફ કીધા પછી તેની બાહેરની બોરદુપર છરીવડે બધા ચોબા પાડવા અને તેની ઉપર બરાબર ચોપડાય તેટલાં પુરતાં આદુને છોલી છુંદીને બે તોળા આદુએ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચાને હીસાબે નીમક

લઇ માહે ભેળીને તે હલવાંનની ઉપર બરાબર લગાડીને એક કલઇવાળાં ઉંડાં તપેલાંમાં મેલી તેની ઉપર કપડું બાંધીને પાંચ કલાક રાખવું. પાંચ વાલ ખરી કેસરને જરા સેકી પીતળની ખલમાં બારીક વાટી અડધો શેર સોજાં કઠણુ દહી સાથે એક કોડીનાં બોલમાં ભેળીને ઢાંકી રાખવું. બે શેર કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા અને સારી જાતના બે શેર પટેટાને છોલી ચણા જેટલા કટકા કાઢી ધોઇને કોરડા કરવા. પછી એ હલવાંન સમાય અને ઉપર ઢાંકણુ ઢાંક્યા પછી તેને લાગે નહી તેટલાં મોટાં તદનજ કલઇભરેલાં તપેલાંમાં પોણાબે શેર જેટલું ઘી નાખી પેહલે તેમાં કાંદાને કકરો બદામી રંગનો તળીને કાઢી લીધા પછી પટેટાના કટકાને પણ એવાજ બદામી રંગના તળવા અને કાંદામાંથી થોડો જુદો કાઢી રાખીને બાકીના કાંદા સાથે બધા પટેટા અને નીમક તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ભેળીને તૈયાર કરવુ. પછી હલવાંનને આચ્યાને પાંચ કલાક થાયને માહે છુટેલાં પાણીમાંથી બાહેર કાઢીને કલઇભરેલા ખુનચામાં મેલવું અને તેનાં પેટાંમાં ભેળી રાખેલા કાંદા પટેટા ભરીને તે બાહેર નીકળી પડે નહી માટે સફાઇથી જાદા દોરાથી ચીરેલા ભાગને સીવી લીધા બાદ પેલા જુદા કાઢી રાખેલા કાંદાને હલવાંનની ઉપર લગાડીને તેની ઉપર દહી ચોપડયા પછી સોજી મજબુત સુતરીવડે તેના પગ તથા ગરદનને એવી રીતે સરખું બાંધવું કે સુતરીનો એક છેડો હેઠે અને બીજો ઉપર રેહ. ત્યારબાદ પેલાં ઘીવાળાં તપેલાંને ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઘી કકડેને તેમાં હલવાંન મુકવું અને તેનું એક પડ લાલ તળાયને ચમચથી નહી પણ સુતરીના છેડાથીજ ઘી ઉડે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવવું અને બીજું પડ એમજ તળાયને ઉતારવું અને થોડા ઘઉંના આટાને પાણીથી બાંધી તેનો પતળો ગોળ લાંબો વીટો કરી તપેલીના કાંથાની ઉપર સરખો ફરતો મુકીને તેની ઉપર દાબીને ઢાંકણુ વળગાવીને પાછું ચુલે મુકી હેઠે તેમજ ઢાંકણુપર થોડા થોડા ઇંગાર મુકતાં રહી ધીમાં ઇંગારેજ ચેરવવું. પણ એમ કરતાં હેઠે ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી તપેલીને ઉંચકીને અવારનવાર હલાવી હલવાંનને અળગું રાખવું. જો હલવાંન જરા મોટું હોયતો એમ અમથાં ઘીમાં ચરશે નહી માટે તેમાં દાઢ પાશેર જેટલું પાણી રેડીને પછી તપેલાં સાથે ઢાંકણુ બીડીને ઇંગારેજ પકાવવું. પણ જો એ રીતે બીડેલાં તપેલાંમાં પકાવતાં નહી આવડેતો પછી બીડયા વગરજ ઇંગારે મજાહનું ચેરવવું.

રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, બટક, આખું કીડ અથવા રોલ્ડ ગોસ્ત લાલ પકાવવાની સેહેલી રીત.

મથાળે લખેલી બધી ચીજને પેહલે ઘીમાં તળીને પછીજ પકાવવાની હમેશની સાધારણ રીતછે. પણ તેમ કરવાને બદલે સેહલી રીતથી લાલ પકવાંન કરવું હોયતો આએ વીવીધ વાંનીમાં ઉપર લખેલા બધા પકવાંનછે તેમાંનું જેબા એક પકાવવું હોય તેને માટે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે બધુ તૈયાર કરવું, પણ રોસ્ત કરવાની જે ચીજ હોય તેને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ઘીમાં તળવી નહી પણ આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલોછે તેવો રંગ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા (ડેઝર્ટસ્પુન) ખાંડનો પેહલેથી બનાવવો અને જેટલું ઘી નાખવાનું હેય તેને તપેલીમાં કકડાવી રોસ્તમાં નાખવા માટેના પટેટાને તેમાં બદામી રંગનાં તળીને કાઢી લીધાબાદ જો આદુ લસણ નાખવાનું હોયતો તેને તળીને પકાવવા માટે જેટલું પાણી રેડવાનું હોય તેટલું માહે રેડવું અને રોસ્ત પકાવવાની ચીજ લાલ રંગની કરવી હોયતો તપેલીમાંનું પાણી લાલ રંગનુ થાય તેટલો પેલા ખાંડના રંગમાંથી તેમાં જરા જરા ખપતો ખપતો મેળવો પણ પકવાંન ઘણું લાલ કરવું હોયતો પાણી ઘણા ઘેરા લાલ રંગનું થાય તેટલો રંગ મેળવવો. તે પછી તેમાં નીમક નાખી પકાવવા માટે જે ચીજ તૈયાર કીધેલી હોયતેને તપેલીમાં મુકી હેઠેનું પડ ઉપરેને ફેરવી નાખી રોસ્ત કરવા માટે ચોપડીમાં જેમ લખેલું હોય તે રીતે બધું નાખીને મજાહનું નરમ પકાવવું. એ રંગ નાખેલું પકવાંન તથા એની મજાહનું લાલ રંગનું થાયછે.

રોસ્ત, ગોસ્ત, મરઘી, કીડનો કટકો અથવા બટક.

કુમળા ફરબે નર બકરાંની તાંગનો એક આખો કટકો લેવો અને તેની ઉપર ચામડાં છીછરાં કાંઇ હોય તેને છરીથી કાઢી બરાબર સાફ કરી થંડાં પાણીથી એક યા બે વખત ધોઇ વચમાંના હાડકાંને સાંધા આગલથી જરા કાપ મુકી મરડીને વાળી બેવડો કરી પાછો છુટી નહી જાય માટે ઝીણી દોરીથી બાંધી લેવો. એક મોટી મરઘી યા ફરબે બટકને આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી સાફ કરી મરઘીના નખ સાથના અને બટકના પંજાવાળા આલતા

પગ તથા મુડીને કાપી કાઢવી અને પછવાડેથી સીના આગળના ભાગને આડો જરા કાપ મુકી તે વધારે ચીગઇને ફાટે નહી તેમ સંભાળથી માહેનું બધું આંગળાથી બાહેર કાઢી અંદરથી બરાબર ધોઇ સોજી કરી મરઘીની બેઉ તાંગને પછવાડેના ચીરેલા ભાગમાં ખોસવી અને બેઉ પાંખને મરડીને વાળી લેવી, પણ બટકને તો એમજ રાખવુ. જો ગોસ્ત, મરઘી યા બટકને સ્તફ્ડ કરીને રોસ્ત કરવું હોયતો ગોસ્તની આખી તાંગ લેવી નહી પણ હેઠેનો ભાગ સાંધા આગલથી કાપી કાઢી ઉપરનો જાંગ તરફનો જાદો આખો ટુકડો લેવો અને તેને સાફ કરી ધોઇ ચીરીયા કાપ્યા વગર આખોજ રાખી વચમાંની આખી ગુગ્ને સંભાળથી ગોસ્ત વગર અમથીજ હાડકાં સાથે કોતરી કાઢીને વચમાં ગાળો કરવો. પછી કાંદા તથા પટેટા દરેક શેર ૦। ને છોલી બારીક જુકા જેવા કાપી તેમાં દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।।।, છોલીને ઘણુંજ બારીક જુકો કાપેલું આદુ તોળો ૦। તથા લસણની કળી ૪ તથા પાંઉની એક જાદી કાતરીના ગગ્ને થંડાં પાણીમાં થોડો વખત ભીનવી નીચવી કાઢી જુકો કરી એ સઘળું સાથે ભેળી નવટાંક ઘીમાં અર્ધકચરૂં તળવું અને તેમાં કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, ફુદીનાનાં પાદડાં ૭, મોટા લીલાં મરચાં ૨ તથા થોડી સૅલરી પાર્સ્લીને ધોઇ બારીક કાપીને તે નાખી સાથે જરા તળીને બે ત્રણ મીનીટમાં ઉતારી માહે ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ અને નીમક તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભેળીને ગોસ્તના ગાળામાં અથવા મરઘી યા બટકનાં પેટાંમાં દાબી દાબીને ભરવો અને ગોસ્તમાંથી બાહેર નીકળી નહી પડે માટે ગોસ્તના બેઉ છેડાપર પતળી દોરીને મજબુત બાંધી લેવી અને મરઘી યા બટકના ચીરેલા ભાગને જાડા દોરાથી સીવી લઇ બંધ કરવો અને બાહેરની બોરદુપર મસાલો વળગેલો હોયતો તે ધોઈ નાખવો. ત્યારબાદ મોટા કલઇભરેલા પાટીયામાં અડધાથી પોણો શેર જેટલાં ઘીને કકડાવવું અને રોસ્તમાં પટેટા નાખવાના હોયતો મોટા સોજા છ પટેટાને પેહલે બાફી હાથવડે છાલ છોલીને તે અથવા કાચા પટેટાને છોલીને તેને ધોઇને ઘીમાં નાખી લાલ તળીને કાઢી લીધા પછી ગોસ્ત, મરઘી યા બટક જે એક હોય તેને ઘીમાં નાખવું અને ઘણું લાલ પસંદ હોયતો તેવુ એક તરફથી તળાયને ફેરવી બધી તરફથી એકસરખું ઘણુંજ લાલ તળવું, પણ સેજ લાલ જોઇયેતો લાલ તળવું, તેમજ સફેદ જેવું પસંદ હોયતો થેરા

બદામી રંગનુંજ તળવું અને પટેટા પણ એજ રીતે તળવા. ત પછી એ બધું તળેલું માહેથી કાઢી લઈ આદુ તેાળેા ૦ાા તથા લસણ તેાળેા ૦ા ને છેાલી છુંદીને તપેલાંમાંનાં ઘીમાં નાખીને તળીને તેમાં બે શેર પાણી તથા સવા તેાળેા નીમક નાખીને ઢાંકવું અને તેમાં બે કકરા પડેને તળેલું ગેાસ્ત, મરઘી યા બટક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું અને અડધું ચરેને પટેટા નાખી થેાડીવાર પછી ધગધગતે ઇંગારે રાખી બરાબર નરમ થાય અને ગ્રેવી જોઇતી હેાય તેટલી રાખીને ઉતારવું અને ઘીપર પસંદ હેાયતેા તેવું કરવું. પણ પાણી બળી જવા આવેને માહેનું ચરે નહી તેા પછી ઢાંકણુપર થેાડું પાણી આપી ઘટેતેા માહે તે રેડયા કરીને બરાબર ચેરવવું. રેાસ્ત પકાવતી વેળા મેાટાં લીલાં પાંચ મરચાંને આખાંજ ધેાઇને સાથે નાખવાં અથવા સુકાં મરચાંને ધેાઇ નવી બુતારાની સળીમાં પાંચ સાતને પેાસીને તે સળી નાખવી, તેથી ટેસ્ટ વધારે સારેા થાયછે. ગેાસ્ત યા મરઘી કેાલ્ડ રાંધવી હેાયતેા તે સફેદ અને તદનજ સુકું ગ્રેવી વગરનું પકાવવું અને તેને સ્ટફ્ડ કરવુ નહી, તેમજ તેમાં મરચાં પણ નાખવાં નહી. એ સ્ટફ્ડ કરીને પકાવેલાંને બાવરચી લેાકેા પાટીસ અથવા પેાટીસ ભરીને પકાવેલું કેહછે. કેાલ્ડ ગેાસ્ત યા મરઘીને તળવું હેાયતેા પકાવ્યાં પછી થંડું થાયને ખપજોગાં ઈંડાંને ભાંજી દેાહવીને હાથવડે બધે સરખું ચેાપડાને સુકાં પાંઉનેા ભુકેા જેને બાવરચી લેાક ક્રીમ કેહછે તે અથવા ઘઉંનેા જાદેા રવેા બધે બરાબર લગાડીને પછી પાછું બીજાં દેાહવેલા ઇંડાંમાં બેાળી તપેલીમાં પુરતું ઘી કકડાવીને તેમાં તળી કાઢવું. બીજી રીતે રેાસ્ત કરવું હેાયતેા ઉપર મુજબનાં તપેલાંમાં દેાઢ શેર ઘી કકડાવી પટેટા નાખવા હેાયતેા ઉપર પ્રમાણે તેને પેહલા તળીને કાઢી લીધા પછી જે ચીજ રેાસ્ત કરવા માટે તૈયાર કીધી હેાય તેને તપેલાંમાં નાખી નીમક સવા તેાળેા નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ગામઠી કેાલસાને ધગધગતે ઇંગારે મેાટા ચુલા ઉપર મુકવું અને અવારનવાર ઉઘાડી ઉપર મુજબ ગમે તેવું આપણી મરજી મુજબનું તળીયા પછી પકાવવામાં જેટલું ઘી રાખવું હેાય તેટલું રાખીને બાકીનું ઘી કાઢી લેવું, જે અરસામાં લગભગ અડધું ચરી જશે. તે પછી ઢાંકણુપર પાણી આપતાં રહી જરૂર હેાયતેા માહે તે રેડતાં જવું અને ગમેતેા ઉપર મુજબ મરચાં નાખી ઇંગારેજ ચેરવી નરમ થવા આવેને પટેટા નાખી ઉપર મુજબની ગ્રેવી સાથે અથવા ઘીપર પકાવીને ઉતારવું: ઉપર મુજબનેા બધેા મસાલેા મરઘી યા બટકમાં

ભરવાને બદલે ગમેતો સુકો પકાવેલો બદામ દરાખ સાથનો ખીમો ભરવો. ઉપર રોસ્ત પકાવવા માટે સ્ટફ્ડ કરવા લખેલું છે તે રીતે સ્ટફ્ડ કરીને તૈયાર કીધા પછી ચુલાપર પકાવવાને બદલે તેની ઉપર જાડું ઘી ઘણું પુરતું ચોપડીને પછી તપેલાંમાં મુકીને ભઠ્ઠીમાં અથવા આએ વીવીધ વાંનીમાં ચાપનાં ઇસ્ટુમાં લખેલું છે તે રીતે તંદુરમાં પણ રોસ્ત થશે. પણ એમાંની અડધું ચરે પછીજ પટેટા નાખવા. મરઘી યા બટક તક હોયતો તેને જરા સરકો પાઇને પછી કાપવું અથવા પકાવતી વેળા તદન સોજી સાફ કીધેલી નાળીયેરની એક કાટળી માહે નાખવી અથવા એક મરઘી યા બટક માટે વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદા બાઇકાર્બ ૦૧ તોળો માહે નાખ્યાથી જલદી ચરશે, પણ સોદા યા ખારાને ભાગનું તેટલું નીમક ઓછું લેવું. ત્રણ ચાર મરઘી યા બટક સાથે પકાવવાં હોયતો બનતાં સૂધી બધાં એકસરખાંજ લેવાં. પણ જો નાનાં મોટાં હોયતો પછી બધુ સાથે પકાવવા મુકી જે ચરતું જાય તેને કાઢી લઇ જુદું મુકી બાકીનાંને ચરવા દેવું અને બધું એકસરખું ચરે પછી પાછું સાથે મુકવું. કકડા કાપેલાં મરઘી બટક પણ એજ રીતે પકાવ્યાથી બરાબર થાયછે. રોસ્તમાં નાળીયેરનું દુધ પસંદ હોયતો તૈયાર થવા આવે અને માહે જરા ભેવી હોય ત્યારે અડધાં નાળીયેરનું અડધા પાશેરની જરા ઉપર દુધ કાઢી તેમાં દલેલી હળદ સપાટ ભરેલો એક ચમચી ભેળીને તપેલીમાં ફરતું રેડી તૈયાર થાયને ઉતારવું. ઘણા કુમળા હલવાંનના અકેક અમથા પગનાજ કટકા છુટા કાપતા નથી પણ તે દરેકની સાથે સીનાં તથા અંદરનો બીજો ભાગ પણ વળગેલો રાખીને ચાર કટકા કાપેછે, જેને સાધારણ રીતે કીડના કટકા કેહછે. તેને રોસ્ત કરવા હોયતો એ આખા કટકાને સાફ કરી એકજ વખત ધોઇને સાંધા આગલથી હાડકાંને મરડીને બેવડું વાળી સોજી કીણી દોરીથી બાંધીને ઉપર મુજબ પણ એ ઘણું લાલ કીધેલું સારૂં લાગતું નથી માટે બદામી રંગપરજ પકાવવું.

રોસ્ત તરકી અથવા હાંસ.

કોઇપણ જાંનવરનું માદાના કરતાં નરનું માસ હમેશ વધારે સ્વાદ લાગેછે માટે તરકી અથવા હાંસના એક નરને કાપી સમારી સાફ કરી ધોઇને ઉપર રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, કીડનો કટકો અથવા બટક પકાવવા

છાપેલુંછે તેજ પ્રમાણે પણ ઘણાં મોટાં કલઈભરેલાં ઉંડાં તપેલાંમાં મોટે ચુલે પકાવવું. પણ એને ચરવાને ઘણો વખત લાગશે માટે તેના કરતાં પાણી પણ વધારે નામીને બરાબર ચેરવવું.

રોસ્ત હાફ ફાઉલ.

મજાહનું ભરેલું મોટું હાફ ફાઉલ ૧, મોટા પટેટા ૬ વજન શેર ૧, ઘી શેર ૦॥ ને બીજું ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો, કાંદા શેર ૦।, નાળીયેર તોળા ૨॥, પઉવા તોળા ૨, આદુ તોળો ૧, લસણની મોટી કળી ૫, શાહજીરૂં તોળો ૦।, સોજી ખરી કેસર તથા તજ દરેક વાલ ૨॥ એટલે બેઆનીનાં અડધાં વજનની, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, એળચી ૫ ના દાંણા, લવંગ તથા કાળાં મરીના દાંણા દરેક ૪, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, તાજું ઇંડું ૧, નીમક ખપ મુજબ.

પટેટાને આખાજ રાખી જરા બાફીને હાથવડે છાલ છોલીને થંડાં પાણીમાં ભીનવવા. મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ હાફ ફાઉલને કાપી સમારી તેજ પ્રમાણે પછવાડેના ભાગપર કાપ મુકી માહેથી બધું કાઢી ધોઈને સોજું કરવું અને આદુ લસણને છોલી બારીક છુંદી અથવા પીસી તેમાં હળદ તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને મરઘીની અંદર તથા બાહેર બધું ચોપડીને આથી રાખવી. ત્યારબાદ પઉવાને ચુંટી સોજા ધોઈ નીચવીને પાણી કાઢી નાખવું. ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવું. નાળીયેરને બારીક પીસવું. કેસરને સેજ પાણીમાં બારીક પીસવી. એળચી, લવંગ, તજ, મરી તથા શાહજીરાંને ઘણું બારીક છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઈ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી પેલાં એક ચમચા ઘીમાં રીકા લાલ તળી તેમાં નાળીયેર તથા પઉવા નાખી તેને જરા તળીયા પછી કોથમીર મરચાં ભેળી તે જરા તળાયને ઇડાંને બરાબર મેળવીને ઉતારી પાડી બાકીનો બધો સામાન તથા સપાટ ભરેલી દોઢ ચમચી નીમક ભેળીને પછી મરઘી આથીયાને દોઢ કલાક થાયને તેનાં પેટાંમાં એ બધું દાબીને ભરવું અને તે બાહેર નીકળી પડે નહી માટે કાપેલા ભાગને જાદા દોરાથી સોયવડે બરાબર સીવી લેવું. તે પછી બાકી રહેલાં અડધો શેર ઘીને સોજા કલઈવાળા પાઠીયામાં કકડાવીને તેમાં

પેહલે પટેટાને તળીને કાઢી લેવા અને મરઘીનો એક તરફનો પગ તથા પાંખ હેઠે રેહ તેમ માહે મુકીને એક તરફથી અડધી મરઘીને લાલ તળીને ફેરવી નાખી બીજી તરફની અડધીને પણ એજ રીતે તળીને પછી એક શેર થંડું પાણી તથા કપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ગામડી કોલસાને ઇંગારે મુકવું અને થોડું પાણી બળેને પટેટા નાખવા. પણ પટેટા બરાબર ચરી જાય તોય મરઘી ચરી નહી હોયતો પછી પટેટાને કાઢી લેવા અને મરઘી તદનજ નરમ થાય અને જરા એવી રેહને માહે પટેટા પાછા નાખી જરાવારે ઉતારવું. પણ એ રીતે મરઘી ચરે તેટલાં અંદરનું પાણી સુકાવા આવેતો ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરી ખપતું ખપતું તે રેડાને ઉપર મુજબ તૈયાર કરવું. એ મરઘી મજાહના ટેસ્ટની થાયછે.

રંગ આઇસક્રીમનો.

સોજી ઘણા ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૧, ક્રીમ ઑવ તારતાર તોળા ૭ાા, ઘણીજ બારીક પાઉડર જેવી છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી કીરમજ; એજ રીતે છુંદીને ચાળેલી ફટકી તથા સોજું સફેદ નીમક એ દરેક ચીજ તોળા રાા.

સોજાં કોડીનાં બોલમાં કકડતું પાણી દોઢ પાશેર નામી તેમાં કીરમજનો પાઉડર મેળીને બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી સાફ હાથથી સારીકાની ચોળીને પાણીમાં મેળવ્યા પછી માહે નીમક પીગળાવી મજબુત મલમલના કપડાંમાં નાખી પોતળા જેવું કરીને કપડું ફાટે નહી તેમ હલવે હલવે દાબીને બધું તદનજ કલઇભરેલા તપેલીમાં ગાળી લઇને તેમાં ખાંડ પીગળી ચુલે ધીમી આચે ઉંધાડું મુકવું અને ઘાડા શીરા જેવું થાયને ક્રીમ ઑવ તારતાર સાથે ફટકી ભેળીને એને ઉંચેથી નાખતાં ઉભાઇ જશે માટે નીચે હાથે અંદર એ બેઉ ચીજ નાખીને લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી ઘુંટીને અંદર બધું સારીકાની એકરસ કીધા પછી ઉતારવું અને રંગ તદન થંડો થાયને ઉપરનો બધો રંગ કાચની સીસીઓમાં ભરીને પૅક કરવો. તે પછી હેઠે થોડી ફટકી તથા ક્રીમ ઑવ તારતર ઠરેલા રેહછે તેમાં કીરમજને ગાળી લીધા પછી તે પણ કપડાંમાં થોડી બાકી રેહછે તે નાખી અડધો રતલ ખાંડ તથા એક પાશેર પાણી રેડી ખુબતરેહ મેળવીને પાછું ઉપર મુજબ ચુલે મેળીને ઘાડો રંગ

બનાવી ઉતારીને થંડું થયા પછી સારીકાની ચોળી ગાળીને રંગને સીસીઓમાં ભરીને પૅક કરવું. એ રંગમાં ઘણો કસ રેહતો નથી અને ફુગ ચઢેછે, તેટલામાટે અવારનવાર સીસીઓને હલાવવી. પેહલો બનાવેલો રંગતો મુદલ બીગડતો નથી પણ સાત આઠ વરશ સુધી સોજો રેહછે, તો જોકે એ અરસામાં રંગનો ચળકાત અને તેજ જરા ઓછું થાયછે. એ રંગને કોઇપણ કકડતી ચીજમાં ભેળવો નહી તેથી તે ફાટી જાયછે માટે ચુલાપરથી તેને ઉતાર્યા પછી પંદર વીસ મીનીટ બાદ રંગ ભેળવો. તુર્ત વાપરવા માટે રંગ જોઇતો હોયતો ઉપર લખેલા હીસાબે અપજોગો બધો સામાન થોડો થોડો લેવો પણ તેમાં ખાંડ લેવી નહી અને ઉપલા બધા સામાન માટે અડધો શેર પાણી જોઇયેછે માટે સામાનનાં પ્રમાણમાં તે હીસાબે પાણી લેવુ પણ સામાન ઘણો થોડો હોયતો પછી હીસાબ કરતાં જરા વધારે પાણી લઈ તેમાં ઉપર મુજબ કીરમજનો પાઉદર તથા નીમક પીગળાવ્યા પછી ચુલે એક જોશ આપીને તેમાં ઉપલી રીતે ફટકી તથા ક્રીમ ઑવ તારતાર ભેળી રંગ થંડો થાયને તુર્ત વાપરવો.

રંગ બાળેલી ખાંડનો.

દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી અડધો પાશેર એટલે નાના ૭ ચમચા ભરીને થંડું પાણી તૈયાર રાખવું. તે પછી છુંદેલી લોફ શુગર અથવા પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ અને એ બેમાંની એકબી જાતની નહી હોયતો પછી બીજી કોઇપણ સોજી શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦। ને કલઇભરેલી ઉભા ઘાટની ત્રાંબાની અથવા ઍલ્યુમીનમની નાની તપેલી અથવા એવાજ કાંસીયામાં નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉઘાડું મેલવું અને ખાંડ પીગળીને રતાસ પકડેને અંદર લાકડાંનો ચમચો અથવા કાંમરીની જરા જાદી પતી ફેરવવી અને બધી ખાંડ બળીને તદન કાળી જેવી થાયને પેલું તૈયાર રાખેલું અડધો પાશેર પાણી નીચે હાથે અંદર રેડી દેવુ અને તે કકડે પછી ચમચો યા પતી ફેરવ્યા કરવી અને જમેલી ખાંડ બંધાયલી બધી પાછી બરાબર પીગળી જાય પછી ઉતારી રંગ થંડો થાયને જાંજરી મલમલથી ગાળીને સીસીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. કોઇપણ મીઠાઇ અથવા પકવાંનમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખવા આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલું હોય તેમાં એવો રંગ વાપરવો. એ રંગ લાંબો વખત સુધી સોજો રેહછે.

રંગ બીટરૂટનો.

બીટરૂટ બે જાતના આવેછે, તેમાં ઘેરા લાલ રંગની છાલ તથા પાદડાંની નેસ પણ તેવાંજ રંગની હોય તેવા મોસમની શીરૂઆતના કુમળા બીટરૂટનો રંગ ઘણો તેજદાર થાયછે અને આખેર મોસમના ફીકા રંગના ડાંડા તથા પાદડાંની નેસ હોય તેનો રંગ સારો થતો નથી. માટે એવાં સોજા બીટરૂટને બાફી છોલી પતળી કાતરીઓ કાપવી અને દુધની કોઈપણ ચીજ આઇસક્રીમના રંગની બનાવવી હોયતો તે ચુલે હોય ત્યારેજ તેમાં બીટરૂટ નાખ્યાથી રંગની તેજી જતી રહી ઝાંખો થાયછે, તેટલામાટે તેને ઉતાર્યા પછી તેમાં થોડી બીટરૂટની કાતરીઓ નાખીને ઢાંકી મુકી થોડાવારે ઉઘાડી માહે ચમચો ફેરવવો અને એ પ્રમાણે અવારનવાર ફેરવી આપણી મરજી મુજબનો ખુલ્લો યા ઘેરો રંગ થાયને માહેથી બીટરૂટ કાઢી નાખવો. દુધ વગરની જૅલી યા બીજું કાંઈપણ બનાવેલું હોય તેમાં પણ એનો રંગ ઓગળેછે. પણ એ પારદર્શક પ્રવાહી પદાર્થનો રંગ આઇસક્રીમનો નહી પણ ઘેરો ચળકતો દાડમનો રંગ થાયછે. થંડાં દુધ યા પાણીમાં પણ બીટરૂટનો રંગ ઓગળેછે, પણ તેમાં ઓગળતાં વખત લાગેછે, તેમજ કાચા બીટરૂટની કાતરીઓ નાખ્યાથી પણ ઓગળેછે પણ તેનો કાચો સ્વાદ લાગેછે.

લસણ કેમ છોલવું.

ઘણું લસણ હોય તેને હાથવડે છોલવાની ઘણી મેહનત પડેછે માટે લસણના બધા કડામાંથી કળીઓને છુટી પાડવી અને હથેલીને સેજ મીઠું તેલ, સૅલેડ ઑઇલ અથવા ઘી લગાડી કળીઓને બેઉ હથેલીથી ઘસીને તેને ઘણુંજ સેજ તેલ યા ઘી લાગવા દેવું, જરાબી વધારે લાગવા દેવું નહી. કારણ તે સુકાતું નથી અને છાલ નીકળતી નથી. એ તેલ યા ઘી લગાડેલાં લસણની કળીઓને મોટા ખુનચામાં પાંથરીને તડકે સુકવું અને ઉપરનાં છલટાં સુકાઇ ખખડીને અળગાં થઇ જાયને બધી કળીઓને હથેલીથી ચોળવી અથવા બદામ છોલે તેમ હાથની ચમટીથી ચોળીને છોલવી. તેથી સેહલાઇથી જરાવારમાં લસણ છોલાઇ જાયછે. જુનું લસણ છોલ્યા પછી અંદરથી પીળાસપર નીકળેછે પણ સોજું નવું હોયછે તો તે સફેદ નીકળેછે

લાઇમ વૉટર.

સવા તોળો કળી ચુનામાં ગરમ કરીને ફીલ્ટર કીધેલું થંડું પાણી દોઢ પાયેર રેડી કોઠીનાં વાસણમાં એક કલાક ઢાંકી ગયા પછી ઉપરનું તદન નીતરૂં પાણી ગાળીને કાઢી લેવું. એ પાણી નાનાં બચ્ચાં તેમજ સીક માણસને પાવાનાં દુધમા જરા ભેળેછે.

લાડવા અમથા ખમણના.

સોજો ગોળ શેર ૧, ઝીણું સફેદ ખમણેલું નાળીયેરનું ખમણ રતલ ાા, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક ના ટાંક, સોજું ઘી તોળા ૨ાા, એળચી તોળો ાા, જાયફળ તોળો ાા.

એળચી જાયફળને ખુંદવું. દરાખને સાફ કરી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. બદામને છોલી એકકના આડા એકસરખા છ છ કકડા કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. ખમણમાથી દુધ નીકળે નહી તેમ હલકે હાથે સાફ કોરડા પાટા ઉપર બારીક પીસવું. ગોળનો ભુકો કરી અડધા પાશેર થંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવી કુરતીનની નેટના ચોવડાં કપડામાં નાખીને ગાળવો. ત્યારબાદ ઘીને કઢાઇમા બળને કકડાવી માહેથી ખુંમાડો નીકળેને બદામ નાખી ફીકી લાલ તળીને કાઢી લઇ દરાખ નાખી તેને તળી ઉતારીને કાઢી લીધા પછી એક મોટી રકાબીને જરા ઘી ચોપડીને પાછી કઢાઇને ચુલે મુકી તેમા ગાળેલો ગોળ રેડી બળતું ધીમું રાખી માહે વારનવાર ચમચ ફેરવવી અને પાછો ગોળ બધાય તેટલો બધો ઘાડો ચાસ કરવો પણ તેને કરપાવા દેવો નહી અને એ ચાસના ખમણ મેળવી ફેરવ ફેરવ કરી ચાસ લાને કઠણ થાયને સોજી રકાબીમાં કાઢી પાથરીને તેની ઉપર એળચી જાયફળ ભભરાવી જરા થંડું થાયને બદામ દરાખ ભેળી એ ખમણના ૫ દર ભાગ કરી તેના સફાઇદાર ગોળ લાડવા વાળીને પેલી ઘી લગાડેલી રકાબીમાં મુકવા. એ લાડવા સારા લાગછે. નાળીગેર પાકટ લેવું પણ તે સુકાયલું નહી પણ તાજું દુધ સથકું હોય તેવું લેવું. કારણ સુકાયલું નાળીયેર કુચા જેવું લાગેછે.

લાડવા ખમણના કૉર્નફ્લૉઅરની ખીચીના ફરમાસુ.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર રતલ ાા, સફેદ ઝીણી થાકરીયા ખાંડ અથવા સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ા, સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૧, નાળીયેર અડધું, બદામની બીજ તોળા ૫, ઘણો સાજો ગોલાબ તથા સોજું ઘી ખપ મુજબ.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસ છાપેલુંછે તેવુ એક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવુ. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇ લુછી કોરડી કરી તદન સાફ પાતા ઉપર એક ચમચી ગેલાબ સાથે ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસવી. અડધાં નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણી દુધમાંથી એક પાશેરને તેમાં રેડી બરાબર ચોળીને દુધ કઢી છુછામાં પાછું બીજું એટલુંજ દુધ નાખી એમજ દુધ કાઢી છુછાને ફેંકી દઈ બાકીનાં દુધમાં એ નાળીયેર સાયનું દુધ રેડી કપડાંથી ગાળી માહે ખાંડ પીગળાવવી અને કૉર્નફ્લૉઅરને એક કોડીનાં મોટા બોલમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી એ બધું દુધ બરાબર મેળવી મેજબી ગાગડો રાખવો નહી. ખીચીમાં નાખવા માટે પાચ તોળા ઘી જુદુ કાઢવુ ત્યારબાદ એક સોજી તપેલીમા ત્રણ પાશેરા એટલે પોણી બાટલી પાણી રેડી ઢાકીને ચુલે બળતે મુકવું અને પાણી ખુબ તરેહ કકડેને માહે એક પાશેર એટલે અડધી પાઇંટ ગેલાબ રેડી પાછું ઢાકી ખુબ કકડીને અંદર પાણી ઉછળે ત્યારે કૉર્નફ્લૉઅર જે હેઠે ઠરી જાયછે તેને ચમચાથી પાછો મેળવી એકરસ કરી તપેલી ઉઘાડી એક માણસે તપેલીમાંનાં પાણીમાં મોટી ધારે તે રેડતાં જવું અને બીજાં માણસે જરાબી હાથ રાખ્યા વગર જલદી જલદી અંદર ચમચે મેળવી દેવો જેમ કરતાં માહે ગાંગડા થવા દેવા નહી. તે પછી પીસેલી બદામને છુટી પાડી ને તથા ઘી તપેલીમાં નાખી બરાબર મેળવીને જરાવાર ઘુંટવું અને કઠણ થાય પછી ઘુંટવું નહી પણ તપેલી ઉઘાડીજ રાખી અવારનવાર ચમચે તળે ઉપર કરવું. કારણ બહુ જ વખત ઘુંટવાથી કૉર્નફ્લૉઅર ચીકટ થઇ જાયછે પછી ખીચી ઘણી કઠણ જેવી થાયને ઉતારી ફલૅન દીસ યા મોટી કોડીની રકાબીમાં કાઢી લઇ તદન થંડી થાયને હાથને ઘણી સેંજ ગેલાબ લગાડીને બરાબર મસળવી. ચોખાના આટાની ખીચાની કાની એ ખીચી તપેલીનાં તળીયાંમાં લાગતી નથી. પણ એનાં કોડીયાં થઇ શકતાં નથી. માટે જેટલા નાના મોટા લાડવા કરવા હોય તેટલા એ ખીચીના સફાઇદાર ગોળા કરી હથેલીને સેંજ ઘી લગાડી તેની ઉપર મુકી બધેથી એકસરખું પતળું ગોળ થાપી તેની વચમાં ખમણ મુકી લાડવાનું મોઢું ખીચી બરાબર દાબીને બંધ કરી લઇ એ રીતે બધા લાડવા થાયને આમ્મે ચોપડીમાં

લાડવા ખમણના સેહેલી સાજી બીચીનામાં ચાળણીમાં લાડવાનું એકજ પડ મુકીને બાફવા લખેલું છે તે પ્રમાણે મુકીને ત્રણ મીનીટ બાફીને તેજ રીતે ચાળણીમાંથી લાડવાને કાઢવા. એ લાડવા ઘણા સરસ થાયછે.

લાડવા ખમણના બીચીના પડારેકા બનાવેલા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ત્રણ જાતનાં ખમણ છાપેલાંછે તેમાંથી ગમેતેા નાળીયેરનાં બે રીતનાંછે તેમાંનું એક જાતનું એક નાળીયેરનું બનાવવું અને ગમેતેા ખમણ સુકાં કોપરાંનુંછે તે ખપ મુજબનું બનાવવું. પછી આએજ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના સેહલી બીચીના તથા લાડવા ખમણના બીચીના સરસછે તે બેમાંથી ગમે તે એક રીતની ચોખાના અડધેા રતલ આટાની બીચી તેમાં લખ્યા મુજબને બીજો બધેા સામાન લઇને તેજ રીતે બનાવી બરાબર મસળીને તૈયાર કરવી. ત્યારબાદ નવા બુતારાની ઉપરની જરા બારીક પણ કઠણ સળીના આસરે દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કરી તેને સેાજા ધેાઇ કપડાંથી લુછીને સાફ કરવા અને ફણસનાં ઝાડનાં ત્રણ ત્રણ પાદડાં સાથના ઝુમખા લઇ તેની નાની ડાંખળી સાથે વળગેલાં રાખીને સેાજાં ધેાઇ કપડાંથી લુછી કોરડાં કરવાં અને પાદડાંની ખડબચડી બેારકુ બાહેર રેહ અને સુવાળી બેારકુ અંદર જાય અને જાણે એ અકેક પાદડાંની નાની ડાળીની ઉપર પડા લટકતા હેાય તેવી રીતે ઉપરથી પેાહેાળા અને હેઠેથી અણીવાળા પડા થાય તેવી રીતે પાદડાંને સફાઇથી સરખાં વાળીને પડાની બેારકુપરનાં પાદડાંના બેઉ છેડાને અકેકની ઉપર થેાડા આવે તેમ લેવા અને પછી એ સાંધેા છુટેા પડે નહી તેટલામાટે તેને જોડવા સારૂં પેલી સળીના એક કટકાને એ સાંધા તરફનું પાદડું ફાટે નહી તેમ તેની વચમાં સંભાળથી અણી તરફથી બેાકીને પછી સળીનેા બીજો છેડેા પડાની ડાંખળીની જરા હેઠે આવે તેમ પેાસીને ઉપરની બેારકુપર કાઢવેા. જેમ કીધાથી પડાની કીનારી તરફનેા સાંધેા બરાબર વળગેલેા રેહશે. એ રીતે કીધા પછી પડા બધેથી એકસરખી ઉંચાઇના નહી હેાયતેા જે તરફથી વધારે ઉંચા હેાય તે તરફનેા પાદડાંની કીનારીનેા ભાગ કાતરથી જરા છાંટી કાઢીને મજાહના સરખા ઘાટના પડા કરવા અને બીચીમાંથી મેાટા મેાસંબી ચણા જેટલી લઇ પેહલે તેને પડાની હેઠે અણી તરફ મેલીને છેલ્લી

આંગળીની ટીચકીને સેજ ઘી લગાડી તે વડે દાબીને પડાની તોંચ સુધી ભરયાબાદ મોટી સોપારી જેટલી ખીચીની ગોળી કરી હથેલીને સેજ ઘી લગાડી તેની ઉપર મેલી આંગળીને પણ ઘણું સેજ ઘી લગાડીને બધેથી એકસરખું ૦। ઇંચ કરતાં પણ પતળું અને બીડાંના આકારનું ત્રીકોણ થાપીને પછી તેને પડાની અંદરના થોડા ભાગમાં દાબીને ઉપલી કીનારી સુધી મુકી એ રીતે માહે સમાય તેટલી બીજી ખીચી મેલી કીનારી સરખી કરીને મજાહનું સફાઇદાર કરવું અને તેની ઉપર ઢાંકવા માટે થોડી ખીચી જુદી કાઢી રાખીને પછી એ રીતે બીજા જેટલા થાય તેટલા પડા ખીચાથી ભરવા. પછી માહે દાબીને પડાની કીનારી સુધી પુરતું ખમણ ભરીને તેની ઉપર ઢાંકવા માટે જેટલું મોટું કરવું હોય તેટલા ખીચીના નાના ગોળા કરી હથેલીપર ઉપર મુજબનું બધેથી એકસરખુ પતળું ગોળ થાપીને તૈયાર કરવુ અને પડામાં મુકેલી ખીચીની કીનારીપર જરા પાણી લગાડી પેલી ગોળ થાપેલી ખીચીની કીનારીને પણ પાણી ચોપડીને પછી તેની ઉપર મેલવું અને કીનારીપરથી બેઉ છુટું પડે નહી માટે બરાબર દાબીને વળગાવી વધારાની ખીચી બાહેર નીકળે તેને કાઢી નાખીને કીનારીપરથી દાબીને સરખું કરવું. પણ ખમણ ભરીયાથી પડાનું વજન ભારી થયાથી એ રીતે કરતાં ચુંથાઇ નહી જાય તેની સંભાળ રાખી ઘણી સફાઇથી બનાવવું અને એ રીતે બધા પડા તૈયાર થાયને આએ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના સેહેલી સોજી ખીચીનામાં લખ્યા મુજબ તપેલીમાં પાણી કકડાવવું અને ચાળણીમાં પડા એકેકની ઉપર પડે નહી તેમ સંભાળથી પાશે પાશે આડા મુકી તેને અથડે નહી તેમ ચાળણીની કીનારીની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકી મોટે બળતે ત્રણજ મીનીટ બાફી બીજી ફાલતુ ચાળણી હોયતો તેમાં એજ રીતે બીજા બાફવા મુકવા અને બફાયલા પડા તદનજ થંડા થાયને ઝુમખા કાઢીને ગમેતો એમજ મુકવા અને ગમેતો પાદડાંમાં ખોસેલી સળી કાઢી નાખી ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી પાદડું કાઢયા પછી પડાની તોંચ ઉપર રાખીને બધા ગોઠવીને ઉભા મુકવા. ઝુમખામાં પાદડાં નાનાં મોટાં હોવાથી એ રીતે બનાવેલા પડા એકસરખા થતા નથી માટે બધા એકસરખા કરવા હોયતો ઘણાં મોટાં નહી તેમજ નાનાં પણ નહી તેવાં બધાં વચલાં એકસરખાં પાદડાં લઇ તેનો અકેક પડો ઉપલીજ રીતે જુદો જુદો બનાવવો. એ રીતે અકેક પડો બનાવવાનો સેહેલ પડેછે.

લાડવા ખમણના ખીચીના ફરમાસુ.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ બનાવવા છાપેલુછે તેવું એક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવુ. લાડવા ખમણના ખીચીના સરસમાં લખ્યા મુજબના અડધેા રતલ ચેાખ્ખાના આટા સાથે સેાજી સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૦૧ ને બરાબર ભેળવી. બદામની બીજ તેાળા પાંચને છેાલી ઘાઇ કેારડી કરી તદનજ સાફ પાતા ઉપર એક ચમચી સેાજા ગેાલાબ સાથે ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પારવી. સેાજાં અડધાં નાળીયેરનેા બધેા સફેદ ભાગ ખમણી તેમાં અડધેા પાશેર સેાજું ભેંસનું દુધ રેડી ચેાળીને દુધ કાઢી છુછામાં પાછું બીજું અડધેા પાશેર દુધ ભેળી એમજ દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવુ. ત્યારબાદ બીજાં પેાણેા શેર ભેંસના દુધને એક કલઇભરેલી તપેલીમાં રેડી તેમા એક શેર થડું પાણી ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે માટે બળને મુકી અદર બરાબર જોશ આવીને દુધ સાથનું પાણી ઉછળેને લાડવા ખમણના ખીચીના સરસમાં લખ્યુછે તે મુજબ એમાં ખાંડ સાથે ભેળેલા આટાને મેળવી તે ખીળી જાયને માહે નાળીયેર સાથનું દુધ થેાડું થેાડું કરી બધું બરાબર ભેળી જરાવાર પછી પાંચ તેાળા સેાજું ઘી મેળવી એજ સરસ લાડવામાં લખ્યા મુજબ ખીચીને સીજવા માટે ઢાંકી અવારનવાર ઉઘાડી તળે ઉપર કરવી, પણ તપેલીમાં હેઠે ખીચી ડાજે તેને એાખ્ખવીને અદર ભેળવી નહી. પછી ખીચી કઠણુ થાયને ઢાંકણુ કાઢી નાખી ઘણેાજ સેાજો ગેાલાબ અડધેા પાશેર ભેળી તળે ઉપર કરતાં રહી ખીચી બરાબર કઠણુ થાયને ઉતારી કેાડીનાં માટાં સપાટ દીશમાં યા સેાજી માટી રકાબીમાં કાઢવી અને થંડી પડેને પીસેલી બદામને માહે બરાબર મેળવીને બરાબર મસળવી અને એ ખીચી દુધમાં રાંધેલી હેાવાથી એનાં કેાડીયા થઈ શકતાં નથી માટે આગ્મે ચેાપડામાં લાડવા ખમણના કૉર્નફ્લૉઅરની ખીચીના ફરમાસુમાં લખ્યુંછે તે મુજબ હથેલી ઉપર ખીચી થાપી તેમાં ખમણ મુકીને લાડવા વાળવા અને લાડવા ખમણના સેહેલી સેાજી ખીચીનામાં લખ્યા મુજબ ઘી લગાડેલી ચાળણીમાં જરા છુટા છુટા લાડવાનું એકજ પડ મુકી તેમજ કપડું ઢાંકીને તેજ રીતે ત્રણ મીનીટ બાફવા. જો ગેાલાબ નહી હેાયતેા પછી ઍસેન્સ ઑવ રેાજનાં દસ ટીપાંને એક ચમચી થંડાં પાણીમાં મેળવીને તે પીસેલી બદામમાં ભેળવાં.

લાડવા ખમણના ખીચીના સરસ.

રંગુનનો હલવો નામના એક જાતના તદન સફેદ ચોખા આવેછે તેને આએ ચોપડીમાં ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો લખેલાછે તે મુજબ દલીને તે અને તે નહી હોયતો મીલનો પહેલાં નંબરનો તાજો ચોખાનો ચાળેલો આટો એ બેમાંથી જે એક હોય તે રતલ ૦॥, સફેદ મેદા ખાંડ અથવા છુંદીને ચાળેલી સફેદ ખાંડ શેર ૦।, સોજું ભેંસનું દુધ પાશેર ૧, સોજું ઘી નવટાંક, ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં ખમણ નાળીયેરનું તથા ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ છાપેલાંછે તેમાંથી જે ગમે તે એક નાળીયેરનું બનાવવું. આટામાં ખાંડને બરાબર ભેળવવી. પછી એક સોજી કલઈભરેલી તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી તથા દુધ રેડી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને તેમાં બરાબર જોશ આવીને માહે પાણી ઉછળે ત્યારે એક માણસે ખાંડ સાથે ભેળેલા આટાને અકેક મુઠ્ઠી ભરી ભભરાવીને જલદી જલદી તપેલીમાં નાખતાં જવું અને બીજાં માણસે એટલીજ ઝડપથી સેજબી હાથ રાખ્યા વગર જલદી ઘુંટયાજ કરવું. જેમ કીધાથી ખીચીમાં ગાંગડા થતા નથી પણ મજાહની માવા જેવી થાયછે. એ રીતે ઘુંટતાં ખીચી કઠણ જેવી થાય ત્યારે ઢાંકણ ઢાકવું અને અવારનવાર ઉઘાડી ખીચીને ચમચથી તળે ઉપર કરવી. પણ ખીચી હેઠે તપેલીનાં તળીયાંમાં લાગેછે તેને ઓખવીને કાઢવી નહી. એ રીતે પંદર વીસ મીનીટ કીધા પછી ખીચી બરાબર સીજેને ઢાંકણ ઉઘાડી નાખવું અને અવારનવાર ચમચે તળે ઉપર કરી ખીચી મજાહની કઠણ થાયને ઉતારી મોટાં કોડીનાં ફલૅત દીશમાં યા મોટી કોડીની રકાબી અથવા તદનજ કલઈભરેલી થાળીમાં કાઢી તદન ઠંડી થાયને હાથને ઘણોજ સેજ ગોલાબ લગાડી ખીચીને બરાબર મસળીને માહે જરા બારીક ગાંગડો પણ રાખવો નહી. પછી લાડવા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તે પ્રમાણે આએ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના સેહેલી સોજી ખીચીનામાં લખ્યા મુજબ એ ખીચીમાં ખમણ ભરી લાડવા વાળીને તેમાંજ લખેલી રીતે ચાળણીમાં લાડવાનું એક પડ મુકી તેજ પ્રમાણે બાફીને તેમજ કાઢવા.

લાડવા ખમણના સાધારણ ખીચીના સાદા.

સાધારણ સાદી ખીચીના લાડવા કરવા હોયતો આએ વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું છાપેલું છે તે મુજબ એક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવું. પછી આએજ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના ખીચીના સરસછે તેમાં લખ્યા મુજબના બેમાંથી એક જાતના આટાને ચાળીને તે અડધો રતલ લેવો અને સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં પાશેરાથી ભરેલું સવા શેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં ઘી બે તોળા નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે માટે બળતે મુકવું અને અંદર કકરો પડીને પાણી ઉછળેને ઉઘાડીને તેમાં તુર્ત બધો આટો એકઠોજ નાખી દઇ આટાના કાચા ગાંગડા રેહ નહી માટે નાખતાં વાર જલદી ચમચથી બરાબર મેળવી દઇને પાછું ઢાંકણ ઢાંકવું અને અવારનવાર ઉઘાડી હેઠે લાગે નહી માટે ચમચથી તળે ઉપર કરવુ અને ખીચી સીજીને કઠણ જેવી થાય પછી ઢાંકણ ઉઘાડી નાખી ફેરવ્યા કરવુ અને હાથને વળગે નહી તેવી સુકી અને કઠણ ખીચી થાયને ઉતારી કલઇભરેલી થાળીમાં અથવા કોડીનાં મોટાં ફલૈત દીશમાં બધી ખીચી કાઢવી પણ તપેલીની હેઠે લાગેલી હોય તે લેવી નહી અને પાંથરીને મુકી માહેલી વરાળ ઉડી ગયા પછી જરા ગરમ હોય ત્યારેજ હથેલીને સેજ પાણી લગાડતાં જઇને ખુબતરેહ મસળીને પોચી નહી પણ લાડવા બરાબર વળી શકે તેટલી સેજ નરમ ખીચી કરવી. પછી હથેલીને ખીચી વળગે નહી માટે સેજ ઘી લગાડતાં જઈ લાડવા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તે પ્રમાણે બધા એકસરખા ગોળા કરી તેની વચમાં ખાડો પાડી બધેથી એકસરખું પતળું અને ફાટફુટ વગરનું મજાહનું સફાઇદાર ઉંડું કોડીયું બનાવી તેની અંદર પુરતું ખમણ ભરવું અને લાડવાનું મોઢું ઉપરથી બેમાલુમ સફાઇથી બીડી લઇને પછી અંદરનું ખમણ ખીચીથી અળગું રેહ નહી માટે હલકે હાથે લાડવાને મુઠીમાં દાબીને મજાહનો સરખો ગોળ કરી એ રીતે બધા લાડવા બનાવવા. ત્યારબાદ ત્રાંબાના કલઇવાળા ચાળણી સાથના ઝાંપા આવેછે તેવો એક નાનો ઝાંપો ઉજાળી સોજો કરી તેની ચાળણીને જરા ઘી ચોપડીને પછી તેમાં બધા લાડવા અકેકની ઉપર સરખા ગોઠવીને મુકવા. પણ એમજ બાફતાં લાડવા ઉપરથી ફાટી જાયછે તેટલામાટે મલમલનાં ધોતાં સફેદ કપડાંને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી નીચવીને કોરડું કરી બેવડું

વાળીને લાડવાને અથડે તેમ તેની ઉપર ઢાંકવું. તે પછી લાડવા ભરેલી ચાળણીનાં તળીયાંને લાગે નહી તેટલું અધુરૂં પાણી ઝાંપામાં ભરી તેનું ઘુંમબજ જેવું ગોળ ઢાંકણુ હોયછે તે ઢાંકીને ચુલે મોટે બળતે મુકવો અને પાણીમાં ખુબતરેહ જોશ આવીને અંદર ઉછળે ત્યારે તેમાં લાડવા ભરેલી ચાળણી મેલીને પાછું ઢાંકવું અને પંદરેક મીનીટ થાયને ઉઘાડીને લાડવાને આંગળી લગાડવી અને તેને ખીચી વળગે તો કાચા હોવાથી પાછા ઢાંકી જરા વખત વધુ રાખ્યા બાદ બરાબર બફાયને ચાળણીને કાઢી લઇ ઉપરનું કપડું કાઢી નાખ્વુ અને લાડવા તદન ઠંડા થાયને આંગળાંને ગોલાબ યા ઠંડું પાણી લગાડીને સંભાળથી આખા કાઢવા. જો ઝાંપો નહી હોયતો પછી બેાયાં અથવા કલઇભરેલી મોટી ઉંડી ચાળણીમાં ઉપર મુજબ ઘી લગાડીને બધા લાડવા ભરીને કપડું ઢાંકવું અને બેાયું હોયતો તેનો હેઠેનો ગોળ ભાગ અંદર બેસ્તો રેહ અને ચાળણી હોયતો તે પણ તપેલીના કાંથાની જરા નીચે જાય તેવું એક તપેલું લેવું અને તેમાં ઝાંપાની કાની પાણી કકડાવીને પછી તેમાં બેાયું અથવા ચાળણી મેલી તેપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકીને ઝાંપામાં લાડવા બાફવા માટે ઉપર લખ્યુંછે તેમજ એમાં બાફીને તેજ રીતે લાડવા કાઢવા. પણ ઝાંપો, બેાયું અથવા ચાળણી પણ નહીજ હોયતો પછી બાંબુના કરંડીયાનું સોજું ઉંડું મોટું ઢાંકણુ લઇ ધોઇને સોજું કરવું અને કેળનાં પાદડાંને ધોઇ લુછી કોરડું કરી તેની વચમાંનો ડાંડો છરીથી કાપી નાખીને પછી ઢાંકણુમાં તે પાંથરીને મુકી ઝાંપાની ચાળણીની કાની બધા લાડવા એમાં ભરવા, પછી બીજાં એવાંજ પાદડાંને ધોઇને એમજ સાફ કરી તેની ઉપર ચીરા પાડીને પછી લાડવાપર ઢાંકવું, તેથી માહેલી વરાળ બાહેર નીકળી જશે. તે પછી એ ઢાંકણુ અંદર ઉતરે તેવી એક મોટી ઉંડી ઉભી કીનારીની ગંજીયા તપેલી લેવી અને એક સરખી ઉંચાઇની સોજી પતળી ત્રણ ઇંટને ધોઇ સોજી કરી તે માહે આડી પડી નહી જાય તેમ તપેલીમાં સરખે અંતરે બોરદુપર અથડાવીને ઉભી મુકવી અને તપેલાંમાં ઉકળતી વેળા પાણી ઉછળીને લાડવા ભરેલાં ઢાંકણુને લાગે નહી તેટલું અધુરૂં પાણી ભરીને ઝાંપામાં જેમ કકડાવવા લખ્યુંછે તેમ કકડાવ્યા પછી ઇંટની ઉપર લાડવા ભરેલું બાંબુનું ઢાંકણ સરખું મેલીને પછી તપેલીપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકવું. આઠ દસ મીનીટ પછી ઉપર મુજબ લાડવાને તપાસ્વા અને બરાબર બફાયને કાઢવા.

લાડવા ખમણના સેહેલી સોજી ખીચીના.

આગ્ને વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું તથા ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ એવાં બે ખમણ છાપેલાંછે તેમાંનું ગમે તે એક રીતથી એક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવુ. પછી એજ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના ખીચીના સરસ છાપેલાછે તેમાં લખ્યા મુજબનો બેમાંથી એક જાતનો આટો ચાળીને અડધો રતલ લેવો અને સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં સોજું દુધ એક પાશેર, ઝીણી સફેદ ખાંડ શેર ૦ા તથા સોજું ઘી નવટાંક નાખી તેમાં પાશેરાથી ભરીને ઠંડું પાણી એક શેર રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલ માટે બળતે મેલવું અને અંદરથી ઉકળવાનો આવાજ સંભળાય ત્યારે ઉઘાડીને જોવું અને જયારે ખુબતરેહ કકડીને માહેનું પાણી ઉછળે ત્યારે બધો આટો એકદમ સાંમટોજ અંદર નાખી દઇ આટાના કાચા ગાંગડા રેહ નહી પણ પાણીમાં બરાબર મળી જાય માટે જલદી જલદી મેળવી દઇને ઢાંકણ ઢાંકી જરા ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉઘાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરવુ, પણ ખીચી હેઠે લાગેલી હોય તેને ઓખવીને અંદર ભેળવી નહી. જયારે ખીચી સીજીને જરા કઠણ જેવી થાય ત્યારે ઢાંકણ કાઢી નાખીને ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને ખીચીનું બધું પાણી સુકાઇને મજાહની કઠણ થાયને ઉપર લાડવા ખમણના સાધારણ ખીચીના સાદા છાપેલાછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ખીચીને કાઢી તેજ રીતે મસળીને સેજ નરમ કીધા પછી એજ લાડવામાં લખ્યા મુજબ એ ખીચીમાં ખમણ ભરીને લાડવા બનાવવા. પણ એ લાડવાને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બધા સાંમટા બાફવા નહી પણ એક સોજી ઉંડી તપેલી લેવી અને તેની અંદર જાય નહી પણ કાંથાનીજ ઉપર મુકાય તેટલી ખાડા વગરની તદન સપાટ તળીયાંની ત્રાંબાની કલઇભરેલી ચાળણીને સાફ કરી તેની અંદર જરા ઘી ચોપડીને તેમાં લાડવાને અકેક સાથે અથડાવીને નહી પણ સેજ છુટા છુટા મુકીને એકજ પડ કરવું અને લાડવા ઉપરથી ફાટે નહી માટે લાડવા ખમણના સાધારણ ખીચીના સાદામાં લખેલી રીતે ઉપર મલમલનું ભીનવીને નીચવેલું કપડું ઢાંકવું. તે પછી લાડવા બફાતી વેળા ઉકળતું પાણી ઉછળીને ચાળણીનાં તળીયાંને જરાખી લાગે નહી તેટલું અધુરૂં પાણી તપેલીમાં ભરીને માટે બળતે મુકવું અને તેમાં ખુબ જોશ આવીને પાણી ઉછળે ત્યારે ઢાંકણ

કાઢી નાખી તપેલીના કાંથાની ઉપર લાડવા ભરેલી ચાળણી મેલી લાડવાને અથડે નહી તેમ ચાળણીની કીનારીની ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકી મોટે બળતે રાખવું. લાડવા ફકત ત્રણ મીનીટમાંજ બફાયછે, તે પછી તુર્ત ચાળણીને ઉંચકી લેવી અને એવીજ બીજી ચાળણી ફાલતુ હોયતો તેમાં એજ પ્રમાણે બીજા લાડવા ભરીને તૈયાર રાખી તુર્ત તેને તપેલીપર મુકી દેવી, પણ તેમ નહી હોયતો પછી બાફેલા લાડવાને ગરમ કાઢતાં ભાગી જાયછે માટે તેની જરા વરાળ ઉડે પછી સંભાળથી એક લાડવો કાઢી જોવો અને તે ચાળણીને વળગેલો નહી પણ છુટો હોય અને નીકળી આવેતો પછી બધા કાઢીને મલમલનાં કપડાંપર પાંથરીને મુકવા પણ અળગા નહી હોયતો પછી તદન ઠંડા થાયને કાઢવા. પણ એમ વખત નીકળતાં તપેલીમાંનું પાણી ઓછું થાયતો લાડવા બરાબર બફાશે નહી માટે બીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખીને માહે ને ઉમેરવું.

લાડવા ધઉંના આટાના. (હીંદુ લોકના દલીયા).

મીલનો પેહલાં નંબરનો ધઉંનો આટો તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૧, સોજું સફેદ મીઠાશનું પોરબંદરનું ઘી શેર ૧, સોજી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧.

એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું, ખાંડમાંથી કચરો કાઢી સાફ કરી માહે ગાંગડા હોય તેને કાંસીયાથી વાટીને આટા જેવી કરવી. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી બદામની આડી અને પસ્તાંની ઉભી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ કપડાંથી લુછીને તદન કોરડી કરવી. ત્યારબાદ આટાને ચાળીને મોટી કઢાઇમાં ઘીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં આટો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને ફીકા લાલ રંગનો તળાઇને અંદરથી સોહડમ નીકળે તેવું તુર્ત ઉતારી પાડીને એક કોડીના મોટાં ફલૅત દીશમાં અથવા તદન કલઇવાળા ખુનચામાં કાઢી લેવું. કારણ વધુવાર કકડેલી કઢાઇમાં રેહતાં આટો વધારે તળાયછે. તે પછી તેની ઉપર મેવો તથા એળચી જાયફળ ભભરાવી ચમચથી ભેળીને પછી ખાંડ નાખી તેને ભેળવી જરા ઠરવા દઇ ગરમ હોય ત્યારેજ દાબી દાબીને મજાહના કઠણ

ગેાળ ખાટા લીંબુ જેટલા લાડવા વાળીને છુટા છુટા મુકવા. પણ ગરમીની રૂતુમાં હથેલીની ગરમી લાગ્યાથી અંદરનું ઘી તવાઇને મેળવણી પોચી થઇ જાયછે અને તેના લાડવા બગાબર સરખા ગેાળ થતા નથી પણ પંથરાઇ જાયછે, તેટલામાટે તેમ થાયતેા પછી સફેદ સેાજાં ધેાતાં કપડાંમાં નાખી દાબી દાબીને સરખા ગેાળ લાડવા વાળવા, તેમ કીધાથી ઘી પસરતું નથી. બધા લાડવાને એકજ ગમ મુકી રાખ્યાથી હેઠેથી ચપટા થઇ જાયછે માટે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી થેાડે થેાડે વારે ફેરવ્યા કરવા. એ દલીયા ઉપલીજ રીતે અને એટલેાજ સામાન નાખીને કરેછે અને તે બનાવવાને સેહલ પડેછે અને એનેા સ્વાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં શુંદરપાક ભરૂચનેા છાપેલેાછે તેના જેવેા લાગેછે.

લાડવા તલના.

સેાનેરી નરમ ગેાળ તથા સેાજા નવા સફેદ તલ તેાળેલું દરેક શેર ૦॥, કકરાં ભુંજેલાં કાજુ અથવા કકરી ભુંજેલી ભેાંયસીંગના દાંણા તેાળા ૩, છુંદેલી એળચી તેાળેા ૦॥, ઘી ખપ મુજબ.

કાજુ અથવા સીંગને છેાલી ભાંજીને જરા નાના કટકા કરવા. તલને ચુંટી ધેાઇને પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં આખી રાત ભીનવી રાખ્યા પછી સહવારે બધું પાણી કાઢી નાખીને ધેાતાં સફેદ ઘટ કપડાંપર નાખી નુછીને તદન કેારડા કરવા અને સેાજાં સુપરાં અથવા થાળીમાં પાંથરીને તડકે મુકી તદન સુકાઇને બધાં છલટાં ખખડીને અળગાં થાયને બેઉ હથેલી વડે ખુબ ચેાળી ચેાળી ઉફણીને બધાં છલટાં કાઢવાં. પછી સાફ ઠીકરાંને ચુલે મેલી તે ગરમ થાયને ઇંગારપર મુકીને પછી તેની ઉપર તલ નાખી કેારાં કાગજના કટકાનેા ડુચેા કરી તેનેથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને તલ સેકાઇને બરાબર કકરા થાય પણ સફેદજ હેાયને ઉતારવા, સેાનખી રંગ પકડવા દેવેા નહી અને કાઢીને તેમાં કાજુ અથવા સીંગના કટકા તથા એળચી ભેળવું. ત્યારબાદ ગેાળનેા ભુકેા કરી આએ વીવીધ વાંનીમાં ચીકી ચણા તથા મમરાની છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ ગેાળનેા ચાસ કરીને ઉતાર્યા પછી તેમાં તલ ભેળીને મેાટી રકાબીમાં કાઢી લેવા અને ગરમના લાડવા વાળતાં હાથને વળગેછે અને વળી ડાજેછે માટે જરા ઠંડું પડેને માહેથી થેાડું લઇ હથેલીને સેજ ઘી લગાડી દાબી દાબીને નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા અને ઝીણા કરવા હેાયતેા મેાટી લખેાટી જેટલા

મજાહના? ગેાળ કડણ લાડવા વાળવા. ગમેતેા કાજુ અથવા સીંગને બદલે ત્રણ તેાળા બદામની બીજને આગ્મે ચેાપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે છેાલી આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપી ઘેાઇ કેારડી કરવી અને થેાડાં ઘીને કઢાઇમાં ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી ઘણેા ધુંમાડેા નીકળેને તેમાં નાખી ફીકા બદામી રંગની કકરી તળીને કાઢી લઇ લુછીને ઘી કાઢી નાખીને તલમાં એ મેળવી. શેાખ હેાયતેા નવાં સુકાં કેાપરાંને છેાલી તેના ઝીણા કટકા કાપી તે બે તેાળાને પણ તલમાં મેળવા

લાડવા નાળીયેરના આકારના.

સેાજી સફેદ ખાંડ શેર ૪, સેાજું ઘી શેર ૩, મેળ વગરનેા બારીક દલેલેા ચણાનેા આટેા તેાળેલેા શેર ૨, સેાજી બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચીનાઇ શાકરના ઝીણા કકડા દરેક શેર ૦ાા, સેાજી ખરી કેસર; જાયફળ; જાવંત્રી તથા એળચીના દાંણા દરેક તેાળેા ૦ાા.

એળચીના દાંણાને બેાખગ કરવા. જાયફળ તથા જાવંત્રીને બારીક છુંદવું. આગ્મે ચેાપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે બદામ પસ્તાંને છેાલી વેાઇ કેારડું કરી બે ભાગ બદામનાં બબે ફાડચાં કરવાં અને બાકીની બદામ તથા પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપવી. કેસરને જરા સેકી કેાડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં એક ચમચી જેટલું કકડતું પાણી મેળી થેાડીવાર ભીનવી રાખ્યા પછી સેાજી ખલમાં ખુબ બારીક વાટવી અને શીરેા બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ખાંડનેા જરા ચાસવાળેા શીરેા કરી તેમાં કેસર મેળવીને પછી તેમાંથી અડધા શેર જેટલેા શીરેા જુદેા કાઢી રાખી બાકીના બધાં શીરાને કલઇભરેલા મેાટા પાટીયામાં યા મેાટી કઢાઇમાં રેડવેા. ત્યારબાદ આટાને ચાળી તેમાં પાશેર ઘી મેળવીને સવાશેર પાણીમાંથી જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી સેજ પણ ગાંગડેા રાખવેા નહી અને બધાં ઘીથી પેાણી ભરાય તેટલી મેાટી કઢાઇમા ઘીને બળતે બરાબર કકડાવ્યા પછી બળતું જરા ધીમું કરવું અને મેાટા સુકા વટાણા જેટલાં આંધરાંનેા સાત આઠ ઇંચ વ્યાસનેા લેાઢાંની મેાટી ચમચ જેવેા ઝારેા આવેછે તેવેા પણ બનતાં સુધી વજનમાં ઘણેા હલકેા ટુકા ડાંડાનેા અથવા લાકડાંના હાથાનેા લેવેા, કે જે આપણા હાથમાં પકડવાને સવલ પડે. પછી એ

સાફ કીધેલા ઝારાને કકડેલાં ઘીની કઢાઇની ઉપર ત્રણ ચાર ઇન્ચ ઉંચો પકડીને તેની ઉપર આટાની મેળવણીમાંથી એક કપ જેટલી રેડીને ઝારો હલાવવો, જેમ કરતાં ઝારાના છેડમાંથી બધી કળી થઇને હેઠે કઢાઇમાં પડશે. તે પછી ઝારો ખીસાડી લેવો અને કળી એકેક સાથે વળગે યા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બીજા સોજા ઝારા વડે છુટી પાડીને તળે ઉપર કરવી અને કળી પાડેલા ઝારાને આટાની મેળવણીવાળાં વાસણની ઉપર ઉલટો મુકી તેની ઉપર પાણીથી ભીનવેલો હાથ ફેરવવો, જેથી તેના છેડ ખુલ્લા રેહશે. એ મુજબ દર વખત કરવું. કળીને લાલ અને કકરી થવા દેવી નહી, તેમજ કાચી પણ રાખવી નહી. બદામી રંગની પોચી બરાબર તળાયને શીરાવાળાં વાસણમાં નાખ્યા કરવી અને બીજાં માણસે બીજી ચમચ વડે તેને શીરામાં મેળવવી. જેથી કળી ભાગશે નહી અને શીરો પણ બંધાશે નહી. એ રીતે કળી શીરો પીયે પછી તે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે કરી વાસણની ફરતી બોરડુપર તેને એકઠી કરી વચમાંની જગ્યા ખાલી રાખવી. પણ એ રીતે બધી કળી નાખ્યા પછી છેલ્લે તદન સુકું થઇ જાયછે ત્યારે પેલા જુદા કાઢી રાખેલા શીરાને બધી કળીની ઉપર રેડી ચમચે મેળવીને મોટી કથરોટમાં કાઢીને તેમાં બદામ તથા પસ્તાંની સ્લાઇસમાંથી એક ભાગ જેટલી જુદી કાઢી રાખીને બે ભાગ જેટલી તે તથા શાકરના કટકા એળચી, જાયફળ તથા જાવંત્રી નાખી ચમચે ભેળીને પછી કળી ભાગીને ભુકો નહી થાય તેમ હલકે હાથે સેજ મેળવવુ અને જેટલા નાના મોટા લાડવા કરવા હોય તેટલા એ કળીની મેળવણીના તથા બદામનાં ફાડચાં તથા પસ્તાંની સ્લાઇસના ભાગ કરવા અને સફેદ પોચાં પતળાં પણ મજબુત કપડાંના ચોરસ કટકાને ટેબલ ઉપર પાંથરવો અને લાડવાનાં તળીયાંમાં નહી પણ બોરડુપર વળગે તેવી રીતે એ કપડાંની ઉપર બદામ પસ્તાં છુટાં છુટાં મુકી તેની ઉપર લાડવાના ભુકાનો એક ભાગ મેલી કપડાંના ચારે છેડાને પોતળું બાંધે તેમ ડાબા હાથમાં એકઠા પકડી ટેબલ ઉપરજ રાખીને જમણે હાથે દાબી દાબીને કપડાંની અંદરજ નાળીયેરના આકારનો સફાઇદાર કઠણ લાડવો વાળીને કાઢી લઇ એજ રીતે બધા કરવા. બધી કળી તળાયા પછી ઘી શવાશેરને આસરે બાકી રેહશે. ઉપલી રીતે લાડવા ઘણા સારા બનેછે પણ અડધા શેર આટાના થોડાજ લાડવા કરવા હોયતો તેની કળી થોડી હોવાથી એક બે વખતજ તળીને શીરામાં નાખ્યાથી

પછી શીરો વધી પડેછે અને લાડવા મોલા થાયછે, તેટલામાટે એને સારૂં ઉપર લખ્યા કરતાં શીરો ટાઇટ કરવો અને તેમાંથી જરા કાઢી રાખી જરૂર પડેતો પછી તે માહે નાખવો. હેઠે લાડવામાં લખેલુંછે તેમ ગમેતો એ લાડવાની મેળવણીને પણ કેકના આકારના દાબડાઓમાં ભરવી અથવા તેમજ થાપીને કટકા કાપવા.

લાડવા નાળીયેરના આકારના સેહેલા.

સોજી સુફેદ મેદા ખાંડ શેર ૨, સોજો ઝીણો ચણાનો આટો રતલ ૧, સોજું ભેંસનું દુધ પાશેર ૧, સોજું ઘી શેર ૦૫, સોજી બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચીનાઈ શાકરના ઝીણા કકડા દરેક શેર ૦।, એળચીના દાંણા; જાયફળ; જાવંત્રી તથા સોજી ખરી કેસર દરેક તોળો ૦।.

એળચીના દાંણાને ખોખરા કરવા. જાયફળ જાવંત્રીને છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ કોરડી કરી બદામમાંથી એક ભાગ જેટલીનાં ફાડચાં કરવાં અને બાકીની બે ભાગ બદામ તથા પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપવી. આટાને ચાળી તેમાં બે તોળા ઘી મેળવી દુધ નાખીને મસળ્યા વગર આટો બાંધીને પછી તેનો પાછો આટા જેવો ભુકો કરી કઢાઈમાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં એ આટો નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવું. પણ સેજબી રતાસ પકડવા દેવો નહી અને બરાબર તળાઇને પીળાજ રંગનો હોયને ઉતારી તુર્તજ બીજાં વાસણમાં ખાલી કરીને સોજા કાંસીયાનાં તળીયાંથી લાટી નાખવો. ત્યારબાદ આએ ચોપડામા સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસરમાં લખ્યા મુજબ ખલમાં ઘણી બારીક વાટવી અને ખાંડમાંથી કચરો કાઢી સોજી કરી તેમાં નાના બે ચમચા પાણી ભેળી ઇંગારે મુકી અવારનવાર ચમચો ફેરવી બધી ખાંડ બરાબર પીગળી બરાબર શીરો થાયને ઉતારી વાટેલી કેસર ભેળીને પછી એમાં તળેલો આટો મેળવી દેવો. ત્યારબાદ ઉપર લાડવા નાળીયેરના આકારનામાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ અને બીજા બધા સામાનને તેમાં લખેલું છે તેમ એ આટાની મેળવણીમાં મેળવી જરા ઠંડું થાયને તેમાંજ લખેલી રીતે કપડાંમાં સ્લાઇસ તથા ફાડચાં મુકીને એના લાડવા વાળવા. આએ લાડવા બનાવવાના સેહેલ પડેછે અને ટેસ્ટમાં તો

નાળીયેરના આકારના લાડવા જેવાજ લાગેછે. એ મેળવણીના બીજા આકાર કરવા હોયતો બદામનાં ફાડચાં રાખવાં નહી પણ તેનીબી સ્લાઇસ કાપી તેપણ બીજા સામાન ભેગી માહે મેળીને પછી કેકના આકારના પત્રાંના છાલકા નાના મોટા દાબડા આવેછે તેમાં એ મેળવણીને દાબીને ભરી ઉપરની સપાટી સફાઇદાર કરવી અને ઠરીને અંદર બરાબર બંધાયને કેકના આકારના લાડવા કાઢવા અથવા ખુનચામાં એકથી દોઢ ઇંચ જાડું થાપી બંધાયને તેના પાંચ છ ઇંચ મોટા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપી તવાથાથી ઉપાડવા.

લાડવા મમરાના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ચીકી ચણા તથા મમરાની છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબનો મમરાની ચીકીનો સામાન લઇને તેજ રીતે એની મેળવણીને ચુલે તૈયાર કરીને ;ઉતારી તુર્ત તપેલીમાંથી કાઢી લેવુ, પણ તેની ચીકી થાપવાને બદલે બેઉ હથેલીને સેજ ઘી લગાડી જેટલા નાના મોટા લાડવા કરવા હોય તેટલું મેળવણીમાંથી કાઢી ગરમ હોય તેટલાંજ ખુબ દાબી દાબીને મજાહના સરખા ગોળ કઠણ લાડવા વાળવા.

લાડવા સેવના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સેવ પાપડી છાપેલીછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે બનાવીને ચુલાપરથી ઉતાર્યા પછી મેળવણીને ખુનચામાં થાપવાને બદલે મોટી રકાબીમાં કાઢી લઇ ગરમ હોય તેટલાં બેઉ હથેલીને જરા ઘી અથવા પાણી લગાડી લાડવા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તે મુજબ તેમાંથી કાઢી લઇ ખુબ દાબી દાબીને મજાહના સરખા ગોળ કઠણ લાડવા વાળવા.

લાહી બનાવવાની રીત.

પુરી સમોસા વગેરે એવી કોઇપણ ચીજને લાહીથી વળગાવવા છાપેલું હોયતો તેને માટે ખપજોગો ઘઉંનો આટો લઇ કાંસીયામાં નાખી તેમાં ખપતું ખપતું થોડું ઠંડું પાણી બરાબર ભેળીને ઘાડા દુધપાક જેવું કરીને પછી ચુલે મુકી ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને સેજ ઘટ જેવું થાયને ઉતારવું અને જરા ઠંડું થાયને વાપરવું. એને લાહી કેહછે. આટો નહીજ હોયતો પછી ઘઉંના બારીક રવાની પણ લાહી થશે.

લીંબુની ચટણી.

જાદી લીલી છાલનાં સોજાં મોટાં તાજાં લીંબુ રતલ ૪, સોજી શાકરીયા ખાંડ રતલ ૨ાા, સોજો કાળો ખજુર રતલ ૧, આદુ રતલ ૦ાા, લસણ રતલ ૦ા, સુકાં મરચાં તોળા ૫, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, નીમક તોળેલુ શેર ૧.

લીંબુને સોજાં ધોઇ ધોતાં કપડાંથી લુછી કોરડાં કરી ઉભી ચાર ચીર છુટી કાપી ચીર ભાગે નહી તેમ અંદરનાં બીયાં કાઢી નાખીને નીમક સાથે ભેળીને એક બરણીમાં ભરી ઢાંકણુ ઢાંકી ત્રણ દીવસ રાખવાં. જે દરમ્યાન લીંબુનો રસ નીકળે નહી તેમ દરરોજ તળે ઉપર કરવાં. પછી ચોથે દાહડે માહે પાણી છુટેલું હોય તેમાંથી ચીરને બાહેર કાઢી લઇ પાણીને બરણીમાંજ ઢાંકી રાખવું અને એક ધોતું સફેદ કપડું પાંથરી તેની ઉપર ચીરની છાલ હેઠે રેહ અને રસવાળો ભાગ ઉપર આવે તેમ બધી ચીરને પાંથરીને મુકી પુરતાં તડકાંમાં બાર કલાક સુધી સુકવીને પછી અંદર કાંઇ બીયાં બાકી રહેલાં હોય તે બધાં કાઢી નાખવાં. તે પછી એ લીંબુને બારીક પીસવાનાંછે પણ છાલ પાતાની ઉપર ચીટકી જાયછે તેથી એમ પીસવાને ઘણી મેહનત પડેછે અને પીસી શકાતાં નથી, માટે પેહલે ચાલતી છરી વડે ચીરના નાના નાના કટકા કાપીને પછી પથરની ખલબતો હોયતો તેમાં નાખી બધી છાલને બરાબર છુંદવી અને એવી ખલબતો નહી હોયતો પછી સાફ કોરડા પાતાની ઉપર છાલવાળો ભાગ ઉપર રેહ તેમ થોડું થોડું મુકી બતાને ઉભો પકડી તે વડે બધી છાલને બરાબર ભાંજી નાખીને પછી પાતાની ઉપર બારીક પીસવું. ખજુરને સોજો કરી પેલાં લીંબુની ચીર કાઢી લીધા પછીનાં બાકી રહેલાં બરણીમાંનાં પાણીમાંથી જરા લઇ તેમા ધોઇને અંદરથી ઠરીયા કાઢી નાખવા. આદુ લસણને છોલી એમજ નીમકનાં પાણીથી ધોવું. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી કપડાંથી બરાબર લુછીને સાફ કરવાં. પછી જરૂર પડેતો એ નીમકનું પાણી સેજ નાખીને એ દરેક ચીજને પાતા ઉપર જુદું જુદું બારીક પીસી એ બધો સામાન તથા પીસેલાં લીંબુને કોઠીનાં મોટાં વાસણમાં નાખી તેમાં ખાંડ તથા સરકો નાખી લાકડાંના મોટા ચમચાથી ઘણું બરાબર એક રસ કરીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી થોડે થોડે દાહડે તળે ઉપર કરવું અથવા પોહોળાં મોહાંની

બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવી. એ ચટણીનો ટેસ્ટ સારો લાગેછે અને એકથી દોઢ મહીને ચરેછે. ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો સરકો હશેતો ચટણી વધારે સારી થશે.

લીંબુની ચટણી ૨ જી.

ઉતરેલાં નહી પણ મજાહનાં બરાબર પાકેલા સોજાં મોટાં રસદાર કડણ લીંબુ રતલ ૩, સોજો ગોળ શેર ૩, કીસમીસ દરાખ શેર ૦ાા, જીરૂં તથા નીમક દરેક તોળેલું શેર ૦ા, સુકાં મરચાં નવટાંક, તજ તોળો ૦ાા, લસણના મોટા કડા ૨, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, ધોવા માટે બીજો સરકો ખપ મુજબ.

લીંબુને ધોઇ લુછીને ઉભી ચાર ચીર છુટી કાપી નીમક સાથે એક બરણીમાં ભેળી ઢાંકીને ત્રણ દાહડા રાખવાં. પણ ચીર ભચડાય નહી તેમ દરરોજ તળે ઉપર કરી ચોથે દીને કાઢીને માહેથી બીયાં નીકળે તે કાઢી નાખીને પછી ચીરની છાલ ઉપર રેહ અને અડધાં લીંબુ જેવું થાય તેમ બે ચીરને સાથે અથડાવીને પાટીયાંની ઉપર મુકી ચાલતી છરી વડે તેની ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપી અંદર બાકી બીયાં રહી ગયલાં હોય તે કાઢી નાખીને પછી બરણીમાં રસ તથા નીમક હોય તેને એ સ્લાઇસમાં ભેળવુ. દરાખને સાફ કરી ધોવાના સરકાથી સોજી ધોઇને પથરની ખલઆતો હોયતો તેમાં અને તે નહી હોયતો પછી મસાલો પીસવાના સાફ પાતાની ઉપર દરાખ મુકી તેના બતાને ઉભો પકડીને તેનેથી દરાખને છુંદીને ખોખરી કરવી. લસણને છોલી સરકાથી ધોઇને તેને પણ કીસમીસની કાની ખોખરૂં કરવું. મરચાંને સોજા સરકામાંથી સેજ નાખીને બારીક પીસવાં. જીરાંને જાડું છુંદવું. તજને ઘણી બારીક છુંદવી. ગોળનો ભુકો કરી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી હોય નહી તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં બધા સોજા સરકામાં પીગળાવી નેટનાં મજબુત કપડાંને ચોવડું કરી તેમાંથી ગાળી કાઢીને માહે કાપેલાં લીંબુ રસ સાથેજ નાખી લસણ તથા કીસમીસને બરાબર ભેળવી ઇંગાર ઉપર ઉઘાડું મુકી હેઠે લાગે નહી માટે લાકડાંના ચમચા અથવા તદન કલઇભરેલી નાની ચમચથી અવારનવાર ફેરવ્યા કરવું અને ચટણી ઘટ થાયને મરચાં, જીરૂં તથા તજ ભેળીને ઘુંટયા કરવું અને ચટણી તદન ઘટ થાયને ઉતારી તદન ઠંડી

પડેને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ચાર પાંચ દાહડાને અંતરે ઉંધાડીને તળે ઉપર કરવી. બેથી હદી મહીને ચટણી બરાબર ચરે પછી વાપરવી. એ ચટણી ઑરેંજના મુરબ્બાની બનાવેલી હોય તેવી ઘણી મજાહની લાગેછે. ચરીયા પછી પણ અવારનવાર તળે ઉપર કીધાથી ફુગ ચઢશે નહી.

લીંબુની ચટણી ૩ જી.

ઉતરેલાં નહી પણ બરાબર પાકીને પીળાં થયલાં મોટાં કઠણ લીંબુ ૨૫, સોજી ખાંડ તથા નવી અંગુરી દરાખ દરેક રતલ ૧ાા, આદુ રતલ ૦ા, લસણ તથા સુકાં મરચાં દરેક તોળા ૫, નીમક; ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો તથા હલકો સરકો ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી હલકા સરકાથી ધોઇને કોડીનાં વાસણમાં વેલાતી સરકા સાથે ત્રણ દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી ચોથે દીને કરીયા કાઢીને સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસ્વી. લીંબુને ધોઇ લુછીને ઉભી ચાર ચાર ચીર કાપી પુરતાં નીમક સાથે સોજી બરણીમાં ભરી દરરોજ તળે ઉપર કરી ચોથે દીને અંદરનાં બીયાં કાઢી નાખીને પાતા ઉપર બારીક પીસ્વાં. મરચાંનાં ડીંચકાં કાઢવાં અને આદુ લસણને છોલી એ ત્રણેને હલકા સરકાથી ધોઇને બારીક પીસ્વું. પછી મોટાં કોડીનાં વાસણમાં બધા પીસેલા સામાનને ખાંડ સાથે લાકડાંના મોટા ચમચાથી સારીકાની મેળવી એક રસ કરી ચટણી ઘટ થાય તેટલો વેલાતી સરકો ભેળીને પોહળાં મોઢાંની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવુ. એક અથવાડીયાંમાં ચટણી તૈયાર થશે.

લીલ્યન્સ દીલાઇટ.

સ્પંજ કેકની સવા ઇંચ જેટલી જાદી કાતરીઓ કાપી તેના રૂપ્યાના કરતાં જરા મોટા ગોળ યા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપવા અને તેની વચમાં અડધી ઇંચ જેટલો ઉંડો જરા ખાંચો કોતરવો. તે પછી થોડી કઠણ ક્રીમમાં મીઠાસ મુજબ ખાંડ તથા ટેસ્ટ પ્રમાણે વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળીને પેલા કોતરેલા ગાળામાં મુકી ઉપરથી જરા જગ્યા ખાલી રાખીને તેમાં રાજબરી જામ મેલવી. ત્યારબાદ આજે વીવીધ વાંનીમાં

આઇસીંગ ખાંડની છાપેલીછે તે થોડી બનાવીને એ આખાં કેકની ઉપર સફાઇથી ૦। ઇંચ જાદી પાંથરીને આઇસીંગ કઠણ થવા માટે ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવાં.

લેત્રી. (ફીરંગીની મીઠાઇ.)

સેાજી સફેદ ઝીણી શાકરીયા ખાંડ રતલ ૩, સેાજાં સફેદ પાંઉના બધા કકરા પોપડા કાઢી નાખીને પછી સેાજો ગર રેહ તે રતલ ૧, કુમળું નહી તેમજ તદન પાકટ પણ નહી તેવું નાળીયેર ઘણુંજ બારીક ખમણેલું રતલ ૦॥, બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં; ભુંજેલાં કાજુ; કીસમીસ દરાખ તથા મોટી કાળી દરાખ દરેક શેર ૦॥, સેાજું માખણનું ઘી રતલ ૦।, તાજાં ૧૨ ઇડાંની દાળ, ઘણેા સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૬ અથવા ગેાલાબનું એંસેન્સ થેાડાંજ ટીપાં ટેસ્ટ મુજબ, એળચી તેાળેા ૧, જાયફળ તેાળેા ૦॥.

એળચી જાયફળને છુંદવું. આગ્મે ચેાપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીતછે તેમ બદામ, પસ્તાંને છેાલવાં. કાજુને કકડતાં પાણીમાં ત્રણ ચાર કલાક રાખ્યા પછી છેાલવાં. તે પછી એ બધા મેવા તથા દરાખને ધેાઇ લુછી કેારડું કરી દરાખના ઠરીયા કાઢીને પછી એ બધાંને ઘણું બારીક ભુકા જેવું કાપવું. પાંઉને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખી તદન નરમ થાયને પાણીમાંથી કાઢી લઇ અંદર બાકી પાણી રહેલું હેાય તે બધું નીચવી કાઢીને પછી પાંઉનેા જરાબી ટુકડેા રેહ નહી તેમ ભુકેા કરવેા. ઇડાંનાં પાંચ છ કેાટળાંની હેઠે રાઇના દાંણા જેટલું આંધરૂં પાડી અંદરથી સેાજાં ધેાઇને તૈયાર કરી રાખવાં અને શીરેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બધી ખાંડનેા શીરેા બનાવી કલઇભરેલા પેાહેાળા પાટીયામાં ગાળી ચુલે મુકવેા, તેટલાં ઇડાંની દાળને ખાવાનાં કાંટાથી ખુબ દેાહવી પતળી કરી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને પછી શીરેા સેજ ચાસવાળેા થાયને કેાટળાંની હેઠે આંધરાંપર આંગળી રાખી દાળથી અકેક કેાટળું ભરી શીરાની ઉપર ધરી આંગળી ખસેડીને આંધરાંમાંથી દાળ નીકળે તેને શીરાની અંદર લાંબીને લાંબી રેડી એ રીતે દાળ ભરેલાં કેાટળાં ખાલી કરીને પછી તપેલીને ચુલાપરથી ઉતારવી અને દાળ શીરામાં સેવના જેવી થઇ હશે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી સાફ કીધેલાં કેળનાં પાદડાંની ઉપર મુકીને ઠંડી થવા દેવી. પછી શીરામાં પાંઉના ગરનેા ભુકેા,

આમણીલું નાળીયેર તથા માખણ ભેળી ઇંગારે ઘુંટયા કરી પાંચેક મીનીટ પછી માહે બધેા કાપેલેા મેવા નાખી કઠણ થાય ત્યાંસુધી ઘુંટયા કરવું. પછી ગેાલાબ ભેળી તે સુકાયને એળચી જાયફળ મેળવીને ઉતારી એક સાફ વાસણમાં કાઢવું અને ઠંડું થાયને મેાટી રકાબીમાં ઉંચેા સરખેા સફાઈદાર ઢગળેા કરવેા અને પેલી દાળની સેવને રકાબીની કીનારીના એક છેડાથી તેની સાંમેના બીજા છેડા સુધી એ ઢગળાની ઉપર ચેાકઠીના જેવી જાળી પડે તેમ ખાવાના કાંટાથી ઉંચકીને સફાઇથી સરખી ગેાઠવવી. એ દાળની સેવ જેને લેત્રી કેહછે તેનેા કાંઇબી ટેસ્ટ લાગતેા નથી, તેનેા શેાભાને માટે મુકેછે, તેમજ એ સેવ પાડવાને ઘણી મેહનત પડેછે અને બરાબર આવડે નહીતેા સેવ ગેાળ થવાને બદલે ચપટી પતી જેવી થઇ જાયછે, તેાય એ ચપટી પતી પણ ઉપર ગેાઠવીને મુકેલી સારી લાગેછે. મીઠાઇ બનાવીને ઉતાર્યા પછી માહે ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલાનું ઍસૅન્સ ભેળીયાથી વધારે સારી લાગેછે. ગ્રહસ્થ ફીરંગી લેાક લગન ઉપર છેાકરીને ત્યાંથી છેાકરાને ઘેર ઘણી ઉકમાઇથી એ મીઠાઇ મેાકળેછે.

લેડીજ્ કૅંબેજ્.

નાની કઠણ કૅબેજનેા ડાંડેા તથા જાદાં પાદડા કાપી કાઢેલી રતલ ૦॥, તાજાં ઇડાં ૨, માખણ તેાળા ૨॥, કઠણ ક્રીમ મેાટેા ચમચેા ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કૅબેજને ધેાઈ નરમ બાફી બેાયાંમાં એાસાવી નાખવી અને બધુ પાણી નીકળી જઇ તદન સુકી થાયને ઝીણી કાપવી. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દેાહવી અકેક પછી બધેા સામાન કૅબેજમાં ભેળી એ સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને અથવા લંગડી યા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી કે તંદુરમાં યા સગડી કે ચુલા ઉપર ભુંજવું.

લેડીસ પુડીંગ.

સેાજું દુધ શેર ૩ નેા આએ વીવીધ વાંનીમાં દુધપાક ૨ જેા બનાવવા લખ્યુંછે તે મુજબ બનાવવેા. પછી એક મેાટું ગંજીયા તપેલું પાણીથી અડધું ભરી ચુલે મેાટે બળતે ઢાંકીને મુકવું અને તેમાંથી વરાળ

નીકળવા માટે કે તાજાં આઠ ઇડાંની સફેદીને આગ્મે ચોપડીમાં બાફેલી સફેદીમાં લખ્યા મુજબ પણ રંગ નાખ્યા વગરજ છરીથી કપાય તેટલો બધો કઠણ કફ ચઢાવીને તેનો ઠુમકા પડા જેવો આકાર કરવો, તેટલાં તપેલાંમાંનું પાણી ખુબતરેહ કકડીને માહે ઉછળેને તેમાં સંભાળથી એ પડા રોકું પુડીંગ સેરવીને ઉભું મુકી ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું અને બેથી ત્રણ મીનીટમાંજ સફેદી બંધાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી જરાબી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા ઝારા વડે પુડીંગને કાઢીને મોટાં દીશમાં મુકવું અને બદામની બીજ એક પાશેરને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને પુડીંગ ઠંડું થાયને તેમાં છુટી છુટી સફાઇથી ખોસ્વી. ત્યારબાદ દુધપાકને આઇસમાં મુકી ઠંડો કરીને પુડીંગની ઉપર રેડવો. ખાવાની થોડો વખત અગાઉ એ પુડીંગ તૈયાર કરવું, ઘણો વખત અગાઉથી કરવું નહી.

લૅમન ક્રીમ આઇસ.

લોફ શુગર રતલ ૦। લેવી અને બે ખાટાં લીંબુની છાલની ઉપર ખાંડના ગાંગડા ઘસીને બધી ઉપરની છાલનો પીળો રંગ ઘસી કાઢવો. પછી એ ખાંડના ગાંગડાને નાના બે ચમચા (દૅજર્ટસ્પુન) ગરમ પાણીમાં બરાબર પીગળાવી તેમાં એક લીંબુનો રસ નાખી ઠંડું થવા દેવું. ત્યારબાદ મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્કનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલુંછે તેટલા સામાનનું તેજ રીતે બનાવવું અને તદ્દન ઠંડું થાયને તેમાં બધું ભેળીને આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલીછે તે મુજબ સાંચામાં આગ્મે મેળવણી ભરીને કઠણ જમાવવું.

લૅમન કેક.

સોજ્જું કઠણ માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા પેહલાં નંબરનો બારીક રવો દરેક રતલ ૦॥, ઑરેંજનાં વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૧૨, એળચી તોળા ૩, જાયફળ ૨, કૅંડી નાના ચમચા ૪, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૪, ખાટાં લીંબુનો રસ નાનો ચમચો (દૅજર્ટસ્પુન) ૧, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

એળચી જાયફળને છુંદવું. પછી કલઇભરેલી તપેલીમાં માખણ નાખી લાકડાંના સોટાથી વીસેક મીનીટ ઘુંટીને માહે ખાંડ ભેળી ઇંડાં ભાંગી પેહલે દાળ નાખી તેને અને પછી સફેદીને સારીકાની મેળવી બીજી પંદરેક મીનીટ ઘુંટવું. તે પછી આટા તથા રવાને ચાળી બેઉ ભેળીને તે ઇંડાંવાળી મેળવણીમાં જરા જરા નાખતાં જઇને ઘુંટવુ અને મુરબ્બાના કટકા તથા બાકીનો સામાન બરાબર મેળવ્યા પછી છેલ્લે બેકીંગ પાઉડરને ઉપરથી ભભરાવીને તે ભેળી કેક બનાવવાના પત્રાંના ગોળ દાબડાને અથવા મોટાં દીશને પુરતું માખણ લગાડી એ મેળવણીથી થોડું અધુરૂં ભરી તુર્તજ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

લૅમન ચીઝ્ કેક.

છુંદલી સોજી ખાંડ રતલ ૦॥, સોજું માખણ રતલ ૦॥, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કાપેલા કટકા રતલ ૦।, સોજી બદામની બીજ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૬, લીંબુ ૪ નો રસ તથા ૨ ની બારીક કાપેલી છાલ, એળચી તોળો ૦॥, જાયફળ તોળો ૦।, લગાડવાનું માખણ; બારીક દલેલી ખાંડ તથા પફ પેસ્ટ ટાર્ટનો એ ત્રણેડે ખપ મુજબ.

એળચી તથા જાયફળને છુંદવુ. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇ નુછી કોરડી કરીને બારીક છુંદવી. ઇંડાંને ભાંગી દાળને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી લાકડાંના સોટાવડે ખુબ ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે તે ભેળીને પછી એમાં બધો સામાન સોટાવડે બરાબર મેળવીને દેંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી તુર્ત કોડીનાં વાસણમાં ખાલી કરવું, કઠણ કરવું નહી. ત્યારબાદ આએ ચોપડીમાં પફપેસ્ટ ટાર્ટનો છાપેલોછે તે અડધી દેચ જાદો બનાવી ઉપલી મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશને માખણ લગાડી તેમાં પાંથરીને કીનારી સુધી મુકી છરીથી સરખો કાપીને પછી તેમાં મેળવણી ભરવી અથવા પફપેસ્ટને વણી કટકા કાપી પત્રાંનાં કોડીયાંઓને માખણ લગાડી તેમાં મુકી કીનારીપરથી સરખું કાપીને તેમાં ઉપર સુધી મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં લાલ ભુંજીને પછી ઉપર ચાળણીથી દલેલી ખાંડ છાંટવી. એ કેક ઘણા સારા ટેસ્ટનાં થાયછે. પફપેસ્ટ ટાર્ટનાને બદલે ગમેતો આએ ચોપડીમાં પફપેસ્ટ આમંદ અથવા લૅમન ચીઝ્કેકનો છાપેલોછે તે બનાવવો.

લૅમન ચીજ઼કેક ૨ જાં.

સેાજું માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક શેર ૦ાા, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।, સ્પંજ કેકનેા ભુકેા તેાળા ૯, લીંબુ ૪ નેા રસ તથા ૩ ની બારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઇડાં ૩, છુંદેલી એળચી તેાળેા ૦ાા તથા જાયફળ તેાળેા ૦।, પફપેસ્ટ આમંદ અથવા લૅમન ચીજ઼કેકનેા; બારીક દલેલી ખાંડ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

લૅમન ચીજ઼કેક પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ માખણ લગાડેલાં કેાડીયાંઓમાં પફપેસ્ટ બનાવીને તે મુકવેા અને ઇડાંને ભાંજી દાળને દેાહવી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી તેમાં એકેક પછી બધેા સામાન બરાબર ભેળી કેાડીયાંમાં ભરીને એજ ચીજ઼કેકમાં લખેલી રીતે ભુંજીને ઉપર દલેલી ખાંડ ચાળણીથી છાંટવી. એ કેક પણ ઘણાં સારાં થાયછે.

લૅમન ચીજ઼કેક ૩ જાં.

પ્લમ કેક રીચ પેહેલાંમાં લખ્યા મુજબનેા બધેા સામાન ચેાથે ભાગે લઇને તેજ રીતે તૈયાર કરવેા, પણ તેમાં લખ્યા કરતાં એમા માખણુ અડધુંજ નાખી તેને બદલે કઠણુ ક્રીમ ભરેલી દેાઢ પાશેર લેવી અને તેને સફેદી નાખવાની અગાઉ ભેળીને એ મેળવણી તૈયાર કરવી અને લૅમન ચીજ઼કેક પેહલાંમા લખ્યા મુજબ કેાડીયાંઓમાં પફપેસ્ટ પાંથરી ફીનારી કાપીને માહે એ મેળવણી ભરી તેજ રીતે ભુંજીને તેમજ ઉપર દલેલી ખાંડ છાંટવી. ગમેતેા કેાડીયાંમાં મેળવણી ભરીયા પછી એજ પફપેસ્ટની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી પેાહળી પતળી ચીપ કાપી તેને મેળવણીની ઉપર ચેાકડીની કાની મુકી છેડા વળગાવી લઇને પછી ભુંજવાં. એ કેક ઘણાં સરસ થાયછે.

લૅમન ટાર્ટ.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦ાા, બદામની બીજ રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૫, લીંબુ ૪ નેા રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, પફપેસ્ટ ટાર્ટનેા; દલેલી ખાંડ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છેાલી બારીક સ્લાઇસ કાપી પેાઇને કેારડી કરવી. લીંબુની છાલને કલઇભરેલાં વાસણમાં નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢવી. પછી ઇડાંને ભાંજી દાળને દેાહવી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી કલઇવાળાં

વાસણમાં નાખી તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળી ઇંગારે ઘુંટી ઘટ કરીને ઉતારવું, કઠણ કરવું નહી. પછી લૅમન ચીઝકેક પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ દીશમાં પફપેસ્ટ ટાર્ટનો મુકી તેમાં મેળવણી ભરીને તેજ રીતે ભુંજીને ઉપર દલેલી ખાંડ ચાળણીથી છાંટવી. એ ટાર્ટ ઘણું સરસ થાયછે.

લૅમન દમપ્લીંગ્સ.

સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦॥, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦।, તાજા ઇડાં ૨, લીંબુ ૧ નો રસ તથા અડધાંની બારીક કાપેલી છાલ.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ કપડાંના નાના ટૂકડાઓમાં મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલી મેળવણીના ગોળા કરીને જુદા જુદા બાંધી તેમા લખ્યા મુજબ પણ અડધો કલાક બાફીને સૉસ વાઇનના સાથે ખાવાં.

લૅમન ડ્રૉપ્સ.

બારીક દલેલી ખાંડ રતલ ૧।, તાજાં ઇડાં ૩ ની સફેદી, લીંબુ ૧ નો ગાળેલો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ.

સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી તેમાં ખાંડ ભેળી બીજો સામાન નાખી બરાબર મેળવી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં કોરૂં કાગજ મુકી તેની ઉપર એ મેળવણીના છુટા છુટા ડ્રૉપ્સ મેલી ઠંડી ભઠ્ઠીમાં કઠણ કરવા.

લૅમન પાઇસ.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦॥, દુધ પાશેર ૦॥, લીંબુ ૩ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઇડાં ૬, પફપેસ્ટ તથા માખણ ખપ મુજબ.

પફપેસ્ટ લખેલોછે તે પતળો બનાવી પત્રાંની એ ઉંડી રકાબીઓને માખણ લગાડી તેમાં મુકી કીનારી સરખી કાપીને ઠંડકમાં મુકવી. બાદબાદ ઇડાંને ભાંજી દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી ખાંડમાં લીંબુનો રસ તથા છાલ ભેળીને પછી બધું સાથે એકઠા કરી રકાબીઓમાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવુ.

લેમન પુડીંગ.

સોજુ઼ં દુધ શેર ૧॥, બીના ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો; સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ; છુંદેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક તોળા ૫, ઑરેંજ યા માલુગાંનો બારીક કાપેલો સુકો મુરબ્બો તોળા ૨॥, તાજાં ઇડાં ૬; લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને આટા તથા પાંઉનાં ક્રીમને ભેળી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ઇડાં તથા બીજો બધો સામાન ભેળી એકરસ કરી એક ઉંડાં વાસણને માખણ લગાડી તેમાં બે આંગળ જેટલી અધુરી મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બરાબર કઠણ બાફીને સૉસ મીઠા સાથે ખાવું અથવા પાઇ દીશને માખણ લગાડી તેમાં પફપેસ્ટ મુકીને તેમાં ભરીને ભુંજવું.

લૅમન બ્રૅંડી.

પતળી છાલનાં બે લીંબુની છાલને એક પાઈંટ બ્રૅંડીમાં દોઢ માસ ભીનવી રાખ્યા પછી ગાળીને પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. એ બ્રૅંડી મીઠાઇ તથા કસ્ટરમાં વપરાયછે.

લૅમન રાઇસ.

સોજુ઼ં દુધ શેર ૦॥, ખાંડ તોળા ૧૭, રાંધવાના ઝીણા ચોખ્ખા ટીપરી ૦।, લીંબુ ૧ નો રસ તથા છાલના નાના કકડા.

ચોખ્ખાને ચુંટી સોજા ધોઇ અર્ધકચરા બાફેલા રાંધીને ઓયાંમાં ઓસાવી કાઢી તેમાં દુધ તથા બાર તોળા ખાંડ નાખી ઇંગારે મુકી અવારનવાર ચમચો ફેરવી ઘટ થાયને ઉતારી પુડીંગનાં મોલ્ડમાં ભરવું. પછી છાલને પાણીમાં નરમ બાફી કાઢી એક કલઇભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર પાણી સાથે બાકીની ખાંડ, લીંબુનો રસ તથા એ છાલ નાખી ટાઇટ શીરો કરવો અને મોલ્ડમાં ભરેલું બંધાયને કાઢીને તેની ઉપર એ શીરો રેડવો.

લૅમન રાઇસ પુડીંગ.

સોજું દુધ શેર ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦।, તાજાં ઇંડાં ૮, લીંબુ ૨ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંગીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. પછી આટાને ચાળી કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને માહે મીઠાસ પુરતી ખાંડ ભેળી બાકીનો બધો સામાન મેળવી ડીશમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવુ.

લૅમન વાઇન.

દળેલી ખાંડ રતલ ૧, સીત્રીક ઍસીડ તોળો ૧।, લીંબુનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૨, રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑાવ વાઇન ટીપાં ૮, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫.

કલઇભિરેલી તપેલીમાં ખાંડ નાખી એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ચાસવાળો શીરો કરી ઉતારીને ઍસીડ ભેળવી અને ઠંડું થાયને સ્પીરીટ, ઍસૅન્સ તથા કેસર નાખી કેસરનો રંગ ઓગળેને ગાળીને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારવો.

લૅમન વૉટર આઇસ.

શીરો વૉટર આઇસનેાછે તે એક પાઇંટ બનાવી તેમાં લીંબુનો રસ અડધી પાઇંટ તથા બે લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ નાખી એક પાશેર ઠંડું પાણી રેડી કોડીનાં વાસણુમાં બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ઝીણું કપડાંથી ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત આએ ચોપડીમાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સાંચામાં રેડી બનાવવા માડી અડધું બંધાયને તાજાં ત્રણ ઇડાંની સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી તેમાં નવટાંક છુંદેલી ખાંડ ભેળીને તે સાંચામાંની મેળવણીમાં ભેળીને કઠણુ જમાવવું.

લૅમન સ્પંજ.

લોફ શુગર અથવા સોજી ખાંડ તોળા ૧૨, સ્વીનબૅાર્ન્સ અથવા બીજા કોઇ મેકરનું સોજું બારીક આઇસીન-ગ્લાસ તોળો ૧।, લીંબુ ૨ નો ગાળેલો રસ તથા છાલની પતળી કાપેલી સ્લાઇસ, તાજાં ઇડાં ૨ ની સફેદી.

દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણીમાં આઇસીન-ગ્લાસને સાત મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી સફેદી વતરેાગે ખીજો બધેા સામાન માહે નાખી ઇગારે મેળવું અને આઇસીન-ગ્લાસ પીગળેને ઉતારી જાંજરાં કપડાંથી ગાળી ઠંડું થઇ બંધાવા માડેને ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભેળીને બાર પંદર મીનીટ ખુબ ઘુંટવું. પછી સાદાં મોલ્ડ યા બોલને સેાજુ ઑલીવ ઑઇલ જરા લગાડી તેમાં ભરી આઇસમાં મુકવું અને તદન કઠણ થાયને કાઢવુ. ગમેતેા વીહીપ્ડ ક્રીમમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર પણ જૅલીના કકડા વળગાવવા. એ મજાહના ટેસ્ટનું થાયછે.

લૅમનેટ.

સેાજાં સપરચનને છેાલી ઘણાં નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢીને ઘુંટેલાં તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, માખણ શેર ૦ા, તાજાં ઇડાં ૮, લીંબુ ૧ નેા રસ, છુંદેલું જાયફળ ૦ાા.

ઇડાંને ભાંજી દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉ ભેળી તેમાં એકેક પછી બધેા સામાન મેળવી માખણ તાવીને તે રેડી બધું બરાબર એકરસ કરવું અને પાઇ દીશમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લંગડી યા વાટીમાં ભરીને ભુંજવું. એનેા ટેસ્ટ ઘણેા સારેા થાયછે.

લૅમનેડ.

ઘણી સાજી છુંદેલી ખાંડ રતલ ૪, સીત્રીક ઍસીડ અથવા તારતરીક ઍસીડ તેાળા ૨, સેાલ્યુબલ ઍસૅન્સ ઑવ લૅમન ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી ચમચીથી ભરેલી ચમચી ૪.

શીરેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનેા ઘણેાજ નીતરેા ચાર બાટલી શીરેા કરી ઠંડેા થાયને તેમાં બાકીનેા બધેા સામાન ભેળી બાટલીઓમાં ભરીને પૅક કરવેા. આઇસનું ઠંડું પાણી દોઢ પાશેર એટલે પાણી પાઇંટમાં એ બાટલીમાંનેા લૅમનેડ નાના ૭ ચમચા ભેળી બધું મળીને એક પાઇંટ કરીને પીવું. એમ ભેળીયાથી એમાં ફીણ આવતું નથી પણ ટેસ્ટ લૅમનેડના જેવેાજ લાગેછે. તારતારીક કરતાં સીત્રીક ઍસીડનેા વધારે સારેા લાગેછે.

લૅમનેડ દુધનો.

દલેલી ખાંડ શેર ૦ાા, શેરી પાઇંટ ૦ા, સોજું દુધ પાશેર ૧ાા, લીંબુનો ગાળેલો રસ પાશેર ૦ાા.

અડધા શેર કકડતાં પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી તેમાં એકેક પછી બધો સામાન ભેળીને જૅલી બૅગમાંથી ત્રણ ચાર વખત ગાળીને નીતરો કરવો.

લૅમનેડ પાઉડર.

બારીક છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી સોજી ખાંડ અથવા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૩, તારતરીક ઍસીડ પાઉડર તોળો ૧ા, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૪.

ઉપલા સામાનને બરાબર ભેળી કાચના બુચની મોટી સીસીઓમાં ભરવો અને ખપ પડે ત્યારે એક પાઇંટ આઇસનાં ઠંડાં પાણીમાં એ પાઉડર ત્રણ તોળા ભેળીને પીવો. એમાં ફીણ આવતું નથી પણ લૅમનેડના જેવોજ લાગેછે.

લેવડી તથા ચણા પાપડી.

શીરો બનાવવાની રીતમાં લેવડી માટે શીરો લખેલોછે તેમ પાંચ શેર સોજી ખાંડનો બનાવવો અને તેમાં બારીક છુંદેલાં લવંગ એક તોળો નાખી આએ ચોપડીમાં ગોલાબ છરીમાં લખેલી રીતે ખીલા ઉપર ખેંચી તદન સફેદ થાયને જેટલી નાની મોટી લેવડી બનાવવી હોય તેટલા જાદા ગોળ વીટા એમાંથી બનાવી તેની ઉપર છરી મારીને જાદી કાતરીઓ કાપવી અને આગમચથી સોજા સફેદ બે શેર તલને આએ ચોપડીમા લાડવા તલનામાં લખ્યા મુજબ ધોઇ છલટાં કાઢીને તૈયાર રાખી તેને મોટી લોઢાંની કઢાઇમાં નાખી દેગારે ફેરવ ફેરવ કરી ગરમ થાયને ઉતારી તેમાં પેલી બધી કાપેલી કાતરીઓ નાખી તવાથાથી ખુબ ભેળવવું. એમ ગરમ તલમાં પડયાથી કાતરીઓ નરમ થશે અને તેની ઉપર તલ વળગી જશે. પછી કઢાઇમાંથી કાઢી હાથથી દાબીને બધી લેવડીઓને જરા ચપટી સરખી ગોળ કરવી.

ચણા પાપડીના શીરાને પણ ઉપલીજ રીતે ખીલા ઉપર ખેંચી કઠણ સફેદ થાયને ઠંડો પડી ગયો હોયતો જરા દુરથી અવારનવાર તાપ

દેખાડી ખેંચી ખેંચીને અડધી ઇંચ જાદા બધા મોટા કકડા કરવા. પછી ભુંજેલા તાજા કકરા છોલેલા ચણાના દારીયાને એની ઉપર છુટા છુટા છાંટીને વળગાવવા.

લેવડી તથા ચણા પાપડી બે ચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઇ થઇ શકતી નથી, ઘણી વખત બનાવે અને બીગડે પછી થશે.

લોઢીપર તળેલી કલેજી અથવા અંબાર.

બકરાંની તદન કુમળી કલેજી જેનું આસરે અડધો રતલ જેટલું વજન થાય તેવી નાની એક કલેજી લેવી અને તેની ઉપર છીછરાં કાંઇ હોય તે કાઢી નાખી સાફ કરીને ઠંડાં પાણીથી બરાબર સોજી ધોઇને તેની ઘણી પતળી સ્લાઇસ કાપીને તેના બધા ૦। ઇંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપવા. બે શેર કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. દોઢ તોળો આદુ તથા પોણો તોળો લસણને છોલીને છુંદવું અથવા પીસવું. ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા ત્રણથી ચાર મોટાં લીલાં મરચાંને ધોઇ ભેગે બારીક કાપવું. પછી એ બધા સામાનમાં એક તોળો નીમક, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી અને દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ૦। તોળો ને પ વાલ ભેળી કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં કલેજીને સારીકાની સંડોવી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી ત્રણ કલાક આથી રાખવું. ત્યારબાદ ઘણી મોટી ઉંડી લોઢીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી તેમાં અડધો શેર ઘી નાખવું અને તે બરાબર કકડે ને મસાલા સાથની સંડોવેલી કલેજી તેમાં છુટેલાં પાણી સુધાંજ સંભાળથી લોઢીપર નાખી નાની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને વારંવાર દાબ્યા કરવું. પછી બધું ઘણું બરાબર તતરીને મજાહનું ઘીપર આવેને ઉતારવું. એ વાંની મજાહની થાયછે. લોઢી નહીજ હોયતો પછી મોટા ઉંડા કલઇભરેલા પેણામાં બનાવવું. ગમેતો ઘીને બદલે ઘણું સોજું ચોખ્ખું મીઠું તેલ લેવું. અંબાર તળવી હોયતો સમારીને સોજી ધોયલી અંબાર એક રતલ લઇને તેનો ઢગળો કરવો અને એ ઢગળા જેટલા ચાર ઢગળા થાય તેટલા બારીક સેવ જેવા કાપેલા કાંદા લેવા. પછી છોલેલી લસણની દસ કળીનો ભુકો કાપવો. ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ત્રણથી ચારને બારીક કાપવું. કોયળ દલદાર ચાર કાચી કેરીને છોલી ગોટલી કાઢી નાખીને ઝીણા કટકા કાપવા. ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી

ભરેલી એક ચમચી, મરચ્ચાંની ભુકી, દલેલી હળદ તથા મરી એ દરેક ચીજ સપાટ ભરેલી એક ચમચી લેવી અને એ સઘળા સામાનમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને તેમાં અંબાર તથા કાંદાને સારીકાની સંડોવીને તુર્તજ કલેજી માટે ઘી અથવા તેલ કકડાવવા ઉપર લખ્યુંછે તેટલું તેમજ કકડાવીને તેમાં સંડોવેલો બધો સામાન નાખ્ખી ધીમી આંચે રાખ્ખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવુ, પણ એને દાખ્વું નહી અને કલેજીની કાની બરાબર તતરીને ઘીપર આવેને ઉતારવું.

લૉર્ડ મેયર્સ ટ્રાઇફલ.

સ્પંજ કેક ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબનું ત્રણ ઇંડાંનું સ્પંજ કેક બનાવી તેની કાતરીઓ કાપવી અને એક ઉંડાં ટ્રાઇફલ દીશમાં મુકી તેની ઉપર બાર રૅતેફયા કેક મેલી તેપર મકરૂન બદામનાં ઝીણા નત્ર મુકીને પછી ક્રીડી બે વાઇન ગ્લાસ તેની ઉપર રેડીને બધો પચાવવો. તે પછી રાજ્બૅરી યા સ્ટ્રૉબૅરી જામનું ૦। ઇંચ જાડું પડ તેની ઉપર પાંથરવું અને આએ ચોપડીમાં છાપેલુંછે તે કોઇ પણ ઘાટું કસ્ટર યા ક્રીમ બનાવીને ઉપર તે રેડવું. ત્યારબાદ વીહીપ્ડ ક્રીમ લખેલીછે તે બની શકેતો બનાવીને તેનો મથાળાંની ઉપર ઢગળો મુકી વેલાતી તેજદાર લાલ રંગના સુકા મુરબ્બાના કકડાને તેની ઉપર સફાઇથી ખોસવા અથવા આએ ચોપડીમાં બાફેલી સફેદીછે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ રંગ નાખ્યા વગરની સફેદ બાફેલી સફેદીનો ઢગળો કરીને ઉપર મુકીને તેપર મુરબ્બો ખોસવો.

વધારેલા ગ્રીનપીઝ્.

ગ્રીનપીઝ્ના કુમળા મોટા લીલા દાણા રતલ ૧।, ઘી શેર ૦।, બારીક કાપેલી પાર્સ્લી તથા ખાંડ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડાં ૨.

બધા સામાનને એક તપેલીમાં નાખ્ખી તેમાં એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને ગ્રીનપીસ ચરીને ઘીપર આવેને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દાહવી છેલ્લે તે ભેળીને તુર્ત ઉતારવું.

વધારેલા ચાવલ તથા ખીચડી લાલ પકાવવાની રીત.

ચાવલ યા ખીચડી વધારેલું પકાવવુ હોય તેને માટે આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં જેમ લખેલું હોય તેમ પેહલે બધો સામાન તૈયાર કરવો અને ચોખાને ચુંટ્રી સોજા ધોઇને પાણીમાંથી કાઢી લઇ ઘીને તપેલીમાં ચુલે મુકી તે કકડેને કોઇ લોક લાલ પકાવવા માટે કાંદાને ઘીમાં ફીકા લાલ તળીને તેમાં ધોયલા ચોખા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ચોખા ફીકા લાલ અથવા ઘણાજ ઘેરા લાલ તળાય પછી તેનાં મીજાંન પ્રમાણે જેટલું પાણી રેડવા લખેલું હોય તેટલું તેમાં રેડીને પછી બીજો જે સામાન અંદર નાખવાનો હોય તે નાખીને પકાવેછે. કોઇક વળી ચાવલ યા ખીચડી જેટલુ લાલ પકાવવું હોય તે પ્રમાણે કાંદાને ઘેરો લાલ તળેછે અથવા તો બળી ગયલો નહી તોપણ ઘણોજ ઘેરો કોફી યા ચૉકલેટના રંગનો થવા આવેકે તુર્તજ તેમાં ઉપર મુજબ પેહલે પાણી રેડી દઇને પછી ચોખા અને ખીચડી હોયતો દાળ તથા બીજું જે નાખવુ હોય તે નાખીને પકાવેછે. ઘણાં લોક ખાંડ અથવા ગોળ બાળીને તેનેથી ચાવલ યા ખીચડી લાલ પકાવેછે, તેમ કરવા માટે ચાવલ યા ખીચડી સારૂ ઉપર લખ્યા મુજબ પેહલે બધો સામાન તૈયાર કરવો અને એક તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં કાંદાને ગોલાબી રંગનો તળીને બધો એક રકાબીમાં કાઢી લઇ ઘીમાં સેજબી કાંદો રેહવા દેવો નહી. તે પછી જો એક શેર ચોખાના ચાવલ યા એટલીજ ખીચડી રાંધવી હોયતો તેને માટે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ અથવા નાની સોપારી જેટલા ગોળનો કચરો કાઢી સોજો કરીને તેને ઘીમાં નાખવું અને તે પીગળી જાય પછી ચાવલ યા ખીચડી જરા લાલ રંગનું કરવું હોયતો ખાંડ યા ગોળ બળીને રતાસ પકડવા માંડે ત્યારે તેમાં નીમક તથા જીરૂં ભેળી રતાસપર આવેને ચાવલ યા ખીચડી માટે જેટલું પાણી રેડવાનું હોય તેટલું આગમચથી ભરીને તૈયાર રાખી તેમાંથી પેહલે થોડું નાખી તે કકડીને પેલી બળેલી ચીજ બરાબર પીગળી જાય પછી બધું પાણી રેડી તળેલો કાંદો તથા બાકીનો જે સામાન હોય તે અંદર નાખીને ઉપર લખ્યા મુજબ ચાવલ યા ખીચડી પકાવવું. પણ જો ચાવલ યા ખીચડી ઘણુંજ લાલ કરવું હોયતો પછી ખાંડ યા ગોળ બળીને લગભગ કાળું જેવું થાય પછી વગર થોભવે તેમાં તુર્તજ ઉપર મુજબ પાણી મેળવીને પછી એજ રીતે ચાવલ યા ખીચડી પકાવવું.

વધારેલા ચાવલ બીજી રીતથી પકાવેલા.

સોજા બારીક જીરાસાલ ચોખ્ખા ટીપરી ૧।।, સોજી મસુરની દાળ ટીપરી ૦।।, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।।।, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧।।, લસણ; એળચીના દાણા; લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ૦।।.

એળચી, લવંગ તથા તજને ઇંગારે ઠીકરા ઉપર નાખી કોરાં કાગજના કુચાથી જરા વાર ફેરવ્યા કરી સેજ તાપ લાગી ખોનાસ નીકળી જાયને તદનજ કોરડા પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પાઉદર જેવું પીસવું. આદુ લસણને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. ચોખ્ખા દાળને ચુંટી જુદું જુદું ધોઇને પાણી કાઢી નાખ્વુ. પછી કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇભરેલી તપેલીમા ઘી નાખી તેમાં ફીકા લાલ રંગના તળીને અંદર આદુ લસણ નાખી ફેરવ્યા કરી તે તળાય અને કાંદા ઘેરા લાલ થાયને મસાલો નાખી તેને સેજ તળીને ચોખ્ખા નવા હોયતો ઠંડું પાણી શેર ૧।। અને જુના હોયતો શેર ૧।।। રેડી ચોખ્ખા તથા નીમક નાખી ચમચે બધું મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકી મધ્યમ બળતે રાખ્વુ અને ચોખ્ખાને કાઢી નખથી દાબતા ભાગી જાય તેટલા સેજ ચરેને દાળ ભેળવી અને બધું પાણી સુકાઈ ચાવલ બરાબર થાયને ઉતારવા. પણ તેટલાં ચાવલ ભાગે નહી તેમ એક બે વખ્ત ચમચથી તળે ઉપર કરવા. એ ચાવલ ગોસ્ત અથવા મરઘીના સૉસ સાથે ખાવાને સારા લાગેછે.

વધારેલી કેબેજ.

જાદાં પાદડાં તથા ડાડો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછીની બાકી રહેલા કેબેજનો દડો રતલ ૦।।, વચલા કદના લીલા કાંદા ૩, ખારાં ગોસ્ત અથવા મરઘીની સોજી એની નાના ચમચા (ડેજર્ટસ્પુન) ૩, માખણ અથવા કઠણ ક્રીમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, લીંબુનો અથવા લીંબુના આચારનો રસ નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કેબેજને નરમ બાફી ઓયાંમાં ઓસાવી કાઢી બધું પાણી નીકળી જઇ તદન કોરડી થાયને બારીક કાપવી. કાંદાને બાફી નીમક મરી નાખીને બરાબર મૅશ કરવા. પછી માખણ હોયતો તેને ચુલે મુકીને પીગલાવવું, પણ ક્રીમ હોયતો અમથીજ ગરમ કરીને બધો સામાન સાથે ભેળી પાંચ સાત મીનીટ ઇંગારે મુકીને ઉતારવુ.

વડાં રાતાં કોહોળાંનાં.

પાકાં રાતાં કોહોળાંના છોલેલા કટકા રતલ ૦॥, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો; ઘરનો દળેલો ઘઉંનો આટો તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, બદામની બીજ તોળા ૫, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઈ કોરડી કરીને છુંદવી. એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. ઘણા ઘેરા લાલ રંગનું કોહોળું આવેછે તેવુંજ પાકું પાકટ કોહોળું લેવું અને તેની છાલ બરાબર છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને પછી બાકી રહેલાં કોહોળાંના એકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને ધોવુ. પછી કલઈભરેલી તપેલીમાં દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણીમાં ખાંડ ભેળી કોહોળાંના કટકા નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી દેગારે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડી તળે ઉપર કરવું અને કોહોળું તદન નરમ થઇ જરા શીરા સાથની મજાહની જામ જેવું થાયને ઉતારી અંદર જરાબી કટકો રેહ નહી તેમ મોટા ચમચાથી ઘુંટીને એક રકાબીમાં કાઢી લેવું અને ઠંડું પડે ત્યારે એક સોજી થાળીમાં આટાને ચાળી તેમાં ચાર તોળા ઘી ભેળી એળચી, જાયફળ બદામ તથા શીરા સુધાં બધી જામ નાખી બધું મેળવીને ઘટે તેટલું જરા ઠંડું પાણી નાખી કઠણ આટો બાંધી ખુબતરેહ ગુંદીને એક કલાક ઢાંકી રાખવો. તે પછી એક ઘણી મોટી ઉંડી કઢાઇ ઘીથી પોણી ભરીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવી અને ઘી કકડે તેટલાં આટામાંથી મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સફાઇદાર ગોળા કરી તેનાં હથેલીપર સરખાં ગોળ ૦। ઇંચ જાદાં વડાં આંગળાંથી થાપી ઘી બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં જરા છુટાં છુટાં સમાય તેટલાં વડાં મુકવાં. જરા વારે વડાં ફુળી દડા જેવાં ઉપર તરી આવશે તે પછી હેઠેનું પડ બરાબર લાલ થાયને વડાં ફાટી નહી જાય તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચે ફેરવી નાખવાં અને બીજું પડ એમજ તળાયને ફાટે નહી તેમ સંભાળીને ચમચથી કાઢી લઇ એજ રીતે બધાં વડાં તળવાં. એ વડાં ઘણાં સારાં લાગેછે. ઘઉંનો આટો ઘરનો દળેલો નહી હશેતો તેને બદલે મીલનો બીજા નંબરનો ઘઉંનો આટો ચાલશે.

વરધવડાં.

ખાંડવા ઘઉંનો ઘરનો દલેલો મેદો ભરેલો શેર ૩ તથા એનોજ ઝીણો રવો ભરેલો શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૩ાા, બદામની બીજ શેર ૧, ભાંજેલાં પસ્તાં તથા પાણી વગરનું સોજું કઠણ દહી દરેક શેર ૦ાાા, નવી ચારોળી શેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૧૫ થી ૨૦, સોજી ભેળ વગરની ચઢાઉ તાડી બાટલી ૧, ખોખરી કીધેલી કેરવેસીદ તથા એળચીના દાંણા દરેક તોળા ૪, જાયફળ તોળા ૨, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ કોરકું કરી બારીક કાપવુ અથવા જાદું છુંદવું અને ચારોળીને છોલી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. પછી આટા તથા રવાને સાથે ભેળી તેમાં દોઢ શેર ઘી મેળવી ઇડાં ભાંજીને તે નાખી બધો સામાન ભેળી ખપતી ખપતી તાડી નાખીને પોચો આટો બાંધવો અને એક મોટાં કલઇભરેલાં તપેલાંમાં મુકી ઢાંકણુ ઢાંકી એક ખાલી મોટા ચુલા ઉપર મેલીને હેઠે એક ચમચ ભરીને ઇંગાર પાંથરીને ચોવીસ કલાક અને ઓછામાં ઓછા બાર કલાક રાખ્યા પછી ગમે તેટલાં જાદાં તથા મોટાં વરધવડાં વણવાં અને મોટા ઉંડા પેણામાં ડુબતું ઘી નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને ઘી કકડેલું છે કે નહી તે જાણવા માટે પારસી મીઠાઇવાળાઓ એ બાંધેલા આટામાંથી જરા આટાને પેણામાં નાખેછે, જેને તેઓ નીશાન કેહછે, તે નીશાન માહે મુકતાં વાર તુર્તે ઉપર તરી આવે ત્યારે ઘી બરાબર કકડેલું જાણી માહે વરધવડાં મુકીને ધીમી આંચે તળવાં.

બનસી (હાંસીયા) ઘઉંમાં ચીકાસ વધારે હોયછે માટે તેનો આટો તથા રવો ઉપર મુજબ લઇ બીજો બધો સામાન પણ એટલોજ લેવે પણ આટામાં પોણા બે શેર ઘી મેળવવું અને ઉપર કરતાં પાશેર ખાડ વધારે લેવી.

મીલનો ઘઉંનો પેહલાં નંબરનો આટો તથા પેહલાં નંબરનો રવો ઉપર મુજબજ પણ બેઉ સરખે ભાગે લેવો અને એમાં પણ બીજો બધો સામાન ઉપર લખ્યા પ્રમાણે લેવો પણ માહે ઘી બે શેર મેળવવું અને ખાંડ પોણા ચાર શેર લેવી.

વાઇન ઇંડાંનો.

શેરીવાઇન વાઈન–ગ્લાસ ૩, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સુંઠનો પાઉડર જેવો ભુકો સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલું જાયફળ ચમટી ૨, તાજું ઇંડું ૧.

ઇંડાંને ભાંજી ખાંડ સાથે ખુબ મેળવી તેમા સુંઠ તથા વાઇન ભેળી એક પાશેર કકડતાં પાણીને એમાં જરા જરા કરીને રેડતાં જઈને મેળવવું અને ઠંડું પડેને પીતી વખતે જાયફળ ભભરાવવું.

વાઇન કેક.

બારીક છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧।।, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।।।, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઝીણો રવો રતલ ૦।, તાજાં ઇંડાં ૨૦, માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાઘ નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. એક મોટી કલઇવાળી તપેલીમાં ઇંડાંની દાળ નાખી ઘૂંટીને તેમા ખાંડ તથા રવો નાખી લાકડાંના સોટાથી લગભગ પોણો કલાક સુધી ઘુંટવું. તેટલાં સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને તે પણ મેળવી જરા જરા આટો નાખીને એમજ ખુબ મેળવવો. પછી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં છેટે છેટે એકેક ચમચી મેળવણી મુકી મધ્યમ ભઠીમાં કકરી લાલ બીસકીટ ભુંજવી. નાનાં પત્રાં યા થાળીમાં મુકયાથી તંદુરમા પણ ભુંજાશે, તેમજ સપાટ તળીયાંના ત્રાંબાના કલઇભરેલા ખુનચાને માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી મુકીને ઉપર બીજો ખુનચો ઉલટો ઢાંકી તેની ઉપર તેમજ હેઠે ગામઠી કોલસાના છુટા છુટા ઈંગાર મુકીને સંભાળથી બીસ્કીટ ભુંજી શકાશે. એ બીસ્કીટ ઘણી સારી થાયછે.

વાઇન બીસ્કીટ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।।, કઠણ માખણ તથા મોટી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦।, કારબોનેટ ઑવ ઍમોન્યા અથવા સોદા બાઇ–કાર્બ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।, સફેદ વાઇન અથવા બ્રૅંડી તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાઘ નહી તેમ સેકી સુકો કરી તેમાં માખણને સારીકાની મેળવી ખાંડ તથા સોદા અથવા ઍમોન્યા ભેળી દારૂ નાખીને

વણી શકાય તેવો બાંધી એક ઈંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી વાઇન ગ્લાસ વડે બીસ્કીટ કાપવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં જરા છુટી છુટી મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટ ઘણી સારી થાયછે.

વાઇન બીસ્કીટ ૨ જી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સફેદ મેદા ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦।, કરંટ દરાખ નવટાંક, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦॥, ઓખરી કીવેલી કેરવેસીદ તોળો ૧, તાજું ઇંડું ૧.

દરાખને સાફ કરી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. પછી આટાને ચાળીને ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરી તેમાં માખણ મેળવીને બધો સામાન ભેળી ખપતી ખપતી ક્રીમ નાખીને પછી ઘટેતો બીજું જરા દુધ લઇ વણાય તેવો આટો બાંધી વાઇન બીસ્કીટ પેહલીની માફક વણીને તેમજ કાપવી અથવા નાના ગોળા કરી હાથમાં સફાઇદાર ગોળ બીસ્કીટ થાપીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટ વેલાતીના જેવી ઘણી સરસ થાયછે.

વાઇન મરચાંનો.

અડધી ગૅલન સફેદ વાઇનમાં સોજાં સુકાં મરચાં અડધા શેરને સાફ કરીને નાખી સાત દીવસ રખ્યા પછી ગાળીને બાટલીમાં ભરવો.

વાટકા દોસી. (કોલંબોની મીઠાઈ.)

સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૧॥, સોજાં મોટાં ભુંજેલાં કાજુ શેર ૧, પેહલાં નંબરનો ઝીણો રવો તથા કઠણ માખણ તોળેલું દરેક શેર ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૧૬, એળચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧, લગાડવા માટે બીજું માખણ ખપ મુજબ.

એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. સાફ ઠીકરાંને ધીમી આંચે ચુલે મુકી ગરમ થાયને તેપર રવો નાખી સફેદ કોરાં કાગજના કટકાનો ડુચો કરી તે વડે ફેરવ ફેરવ કરી રવો ફીકા બદામી રંગનો થાયને કાઢી લેવો. કાજુ નરમ થયલાં હોયતો થાળીમાં પાંથરીને તડકે મુકી બરાબર છાલ નીકળે તેટલાં કકરાં થાયને બધાં છલટાં કાઢી નાખ્વાં અથવા ડાજે નહી

તેમ ધીમી આંચે ઠીકરાંપર સેકી છલટાં કાઢીને ખલમાં હલકે હાથે બારીક ખુંદવાં. પછી ઇડાંને ભાંજી સફેદીમાં વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખી કઠણ ફફ ચઢાવવેા અને દાળને કલઇભરેલી તપેલીમાં ખાંડ સાથે લાકડાંના મેાટા ચમચા અથવા કેક ઘુંટવાના સેાટાથી ઘુંટી માહે માખણ મેળવીને પછી રવેા નાખી ખુબ ઘુંટીને સારીકાની મેળવીને કાજુ તથા એળચી જાયફળ ભેળી છેલ્લે ફફ ચઢાવેલી સફેદીને હલકે હાથે અંદર બરાબર ચમચાથી મેળવવી અને એ મેળવણી આસરે બે ઇંચ જાદી ભરાય તેટલાં ભુંજવાનાં પત્રાંને અથવા કલઇભરેલી થાળીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી સરખી નાખી મધ્યમ ભઠીમાં મજાહનું લાલ ભુંજી ઠંડું થાયને જરા મેાટા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપીને કાઢવા. એ મીઠાઇનું નામ વાટકાદેાસીછે અને એનેા ટેસ્ટ મજાહનેા ઇડાંપાકના જેવેા લાગેછે. વેંનીલા પસંદ હેાયતેા મેળવણી તૈયાર કીધા પછી ઘણેા પુરતેા ટેસ્ટ લાગે તેટલું માહે વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળવું.

વાસી કેક તથા પાંઉ તાજું કરવાની રીત.

વાસી કેકને ચપટ ઢાંકણાંના લાકડાંના દાબડામાં મુકી દાબડેા ડાજે નહી તેટલે છેટે ચુલા આગલ મુકી દાબડેા અવારનવાર ફેરવ્યા કરી એક કલાકે કાઢવું. કેક મેાટું હેાયતેા જાદી સ્લાઇસ અથવા કકડા કાપીને મુકવું. વાસી પાંઉને ઠંડી ભઠીમાં એક કલાક મુકયાથી પાછું તદન તાજાં જેવું થાયછે.

વીકટેારીયા સૅંડવીચ.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉનેા આટેા તથા સેાજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૮, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧, ઍપ્રીકૉટ જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકેા કરવેા અને ઇડાંને ભાંજી તેમાં ખાંડ નાખી ખુબ મેળવી તેમાં જરા જરા કરી આટેા ભેળી ઍસૅન્સ નાખી બધું સારીકાની એકરસ કરવું. પછી બે એક સરખી ઉંડી રકાબીઓને માખણ લગાડી તેમાં ભરી ગરમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજી રકાબીઓમાંથી કાઢી તેમાંનાં એકની ઉપર જામનું જાડું પડ ચેાપડીને તેની ઉપર બીજું ઉલટું ઢાંકવું.

વીંટર સુપ.

કુમળા ગ્રીનપીજના દાંણા તથા સોજું કુમળું ગર્દનનું નરનું ગોસ્ત દરેક રતલ ૧, કાંદા શેર ૦ા, સૅલરી ઝુડી ૧, કુમળાં ગાજર; સલગમ, તથા કૅબેજ દરેક તોળા ૩, ખાંડ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ગ્રીનપીજના દાંણાને ધોઇને આખી રાત ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા અને બીજા બધા સામાનને છોલી ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. ગોસ્તને સાફ કરી એક વખત ઠંડાં પાણીથી ધોઇ નાના કકડા કાપવા. પછી એક સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં બધા સામાનને ત્રણ શેર ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે ધીમે બળતે ઢાંકીને મુકી ગોસ્ત તદન ચરે અને સુપ તૈયાર થાયને ઉતારવું. મીઠાસ પસંદ નહી હોયતો ખાંડ નાખવી નહી.

વીન્ડાલુ.

નરનાં કુમળા નકી ગોસ્તના નાના કકડા રતલ ૧, ઘી શેર ૦ાા, આદુ તોળા ૨ાા, લસણ તોળો ૧ા, નીમક તોળો ૧, દલેલી હળદ તોળો ૦ાા, તજ તોળો ૦ા, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મરીના દાંણા તથા એળચી દરેક ૧૦, મોટાં સુકાં મરચાં તથા લવંગ દરેક ૫, જલદ તથા હલકો સરકો ખપ મુજબ.

ગોસ્તને સાફ કરી હલકા સરકાથી ધોવું. આદુને છોલી ઘણોજ બારીક રેસો કાપવો અને લસણને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. પછી બીજા બધા સામાનને જરા જલદ સરકો નાખીને ઘણોજ બારીક પીસી તેમાં આદુ લસણ ભેળીને તેના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગ જુદો રાખી બે ભાગમાં ગોસ્તને ખરમોટી એક કોડીનાં વાસણમાં નાખી તે બરાબર ડુબે તેટલો જલદ સરકો રેડી છ કલાક રાખ્યા પછી માટીનાં વપરાતાં જુનાં વાસણમાં અથવા સૅજખી પોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં ઘી કકડાવી પેલા કાઢી રાખેલા એક ભાગ મસાલાને તેમાં તળીને આથી રાખેલું ગોસ્ત સરકા સાથેજ માહે ભેળીને ધગધગતે ઈંગારે ઢાંકીને મુકી ડાજે નહી માટે અવારનવાર કલઇવાળી ચમચ ફેરવવી અને ગોસ્ત તદન નરમ થઇ સરકો સુકાઇ ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. માટીનું વાસણ ખડબચડું લેવું

નહી, તેની ફગરસ માહે મેળાશે. ઉપર પણ કોડીની રકાબી ઢાંકવી. ત્રાંબાનું વાસણ તદનજ કલઇભરેલું જરાબી વપરાયલું નહી હોયતોજ તેમાં પકાવવું. કુમળી મોટી મરઘી અથવા બટકને આખે ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કકડા કાપી પાણીથી પેહલે ધોઇ કપડાંમાં નાખી લુછીને તદન કોરડું કરીને પછી ઉપર મુજબ સરકાથી ધોઇને પછી મસાલામાં સરકા સાથે ઉપલીજ રીતે પણ બે કલાક વધુ આથી રાખીને પછી પકાવવું. પણ તેનાં વજન પ્રમાણે બીજો બધો સામાન તથા ઘી વધારે લેવું. એક ફરબે બટકને સમારીને કાપેલા કટકાનું વજન આસરે ત્રણ રતલ થાયછે અને સાધારણ કદની એક મરઘીના કટકા આસરે બે રતલ થાયછે. ઉપલા સામાનનું વીન્ડાલુ વધારે તીખું થાયછે માટે ગમેતો મરચાં તથા આદુ ઓછું લેવુ. બરાબર તજવીજથી ઠંડીની ઋતુમાં એ વીન્ડાલુ બેથી ત્રણ દીવસ સુધી રહી શકેછે.

વીન્ડાલુ રજુ.

સોજુ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૦।।, કાંદા તથા ઘી દરેક રતલ ૦।, સોજો જલદ સરકો પાશેર ૦।।, શેરી અથવા બ્રેંડી નાના ચમચા ૩, લસણની કળી તથા મોટાં સુકાં મરચાં દરેક ૬, લવંગ ૫, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦।।, આખાં મરી તથા જીરૂં દરેક તોળો ૦।, તજ વાલ ૫.

ગોસ્તને સાફ કરી એક વખત ઠંડાં પાણીથી ધોઇને નાના કકડા કાપવા. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપવા. પછી આદુ લસણને છોલી બધા સામાન સાથે ઘણું બારીક પીસી કલઇભરેલા તપેલીમાં નાખી તેમાં ઘી, કાંદા, નીમક તથા સરકો મેળવીને પછી માહે ગોસ્તના કકડા ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી કોલસાને ઇંગારે મેલી ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરવું અને જરૂર પડેતો અંદર તે રેડતાં જવું અને ગોસ્ત તદન નરમ થઇ ઘીપર આવેને છેલ્લે ખાંડ તથા દારૂ નાખી પાંચેક મીનીટ પછી ઉતારવું. તીખું પસંદ નહી હોયતો મરી તથા મરચાં અડધાંજ લેવાં, તેમજ વધારે મીઠાસનો શોખ નહી હોયતો ખાંડ એક ચમચી લેવી. એજ રીતે એક કુમળી ફરબે મરઘીનું બનાવવું.

વીન્ડાલુ ચૉપ.

આગ્મે ચોપડીમાં પરેટાના હાડી ચાપમાં લખ્યા પ્રમાણે ચૉપનું પાંસ્લીનું અકેક હાડકું ભાંજી કાઢીને તેવા છ ચૉપ તૈયાર કરવા અને માસ છુટું પડે નહી તેમ તેની ઉપર બેઉ બોરદુ છરાથી છુટા છુટા કાપ પાડવા. પછી એક તોળો આદુ તથા લસણની ચાર કળીને છોલી છુંદી તેમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને તે ચૉપની ઉપર બધે બરાબર સરખું ચોપડી કોડીનાં બોલમાં હઠી ત્રણ કલાક આથી રાખવા. ત્યારબાદ તજ વાલ ૮, એળચી ૮ ના દાંણા, લવંગ તથા મરીના દાંણા દરેક ૪, મોટાં સુકાં મરચાં ૩, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તથા ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ લેવું અને એ બધાંને ઘણો જલદ સરકો જરા લઇને તેમાં ઘણું બારીક પીસી ચૉપની ઉપર બધું ચોપડીને પછી બેઉ પડે પુરતું પાઉનું ક્રીમ દાબીને લગાડી બેથી ત્રણ ઇંડા ભાંજી તેમાં સેજ નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવવાં અને પેણામાં ઘી કકડાવી દોહવેલાં ઇંડાંમાં અકેક ચૉપ મુકી તવાથાવડે ફેરવી બીજાં પડને બરાબર ઇંડું લાગેને તવાથાથીજ ઉંચકીને પેણામાં મુકી મજાહના કકરા ઈંકા લાલ તળવા. ચૉપ નહી હોયતો નરનાં મજાહનાં નેસ વગરનાં નકી ગોસ્તના બે ઇંચ જાદા અને એટલાજ લાંબા તથા પોહોળા છ કટકા લઇ તેની બધી બોરદુપર ઉંડા કાપ મુકવા અને ઉપર મુજબ તેને પેહલે આદુ, લસણ તથા નીમકમાં આથી રાખ્યા પછી એજ રીતે મસાલો અને પછી ક્રીમ લગાડી ઇંડાંમાં બોળીને તળવા. ચૉપ જલદી બનાવવા હોયતો છોલેલું કાચું પપાંઉ ૦ા તોળાને આદુ લસણ સાથે પીસી નીમક ભેળીને પછી તેમાં અથવા કાચાં પપાંઉનું દુધ આઠ દસ ટીપાં ને આદુ લસણ પીસ્યા પછી તેમાં ભેળીને એક કલાક આથ્યાથી નરમ થઇ જશે. પછી ઉપર મુજબ બધું લગાડીને તળવા.

વીહીપ્ડ ક્રીમ.

તાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, દમેલી અથવા ઘણીજ બારીક છુંદીને મલમલથી ચાળેલી ખાંડ શેર ૦ા, શૅરી યા કોઇપણ જાતનો મીઠો વાઇન લીકર ગ્લાસ ૧, તાજાં ઇંડાં ૧ ની સફેદી, વૅનીલા તથા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

સેજપી ખોખડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં એનેમલનાં અથવા પતળાં કોડીનાં બોલમાં બધો સામાન તથા ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને તે નાખી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત આગ્એ ચોપડીમાં છે તેમાં લખેલ હીસાબે આઇસ તથા નીમક લઇ તેને એક મોટા છાલકાં તપેલાંમાં નાખીને તેમાં એ ક્રીમવાળું બોલ મુકી ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખીને ક્રીમ કઠણ થાય ત્યાંસુધી ઘુંટવું. ઘુંટયાથી માહે પાણી છુટે તે કાઢી નાખીને ઘુંટવું. પણ કઠણ થયા પછી વધુ ઘુંટતાં પાછી ઉતરી જશે. બરાબર કઠણ રાખવા માટે ગમેતો સોજા ગુંદરને ઘણોજ બારીક ભુંકી સપાટ ભરેલી એક ચમચી લઇ તેને જરા ગોલાબમાં બરાબર પીગળાવીને ક્રીમમાં ભેળવો. ક્રીમ તૈયાર થાયને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલાનું તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસેન્સ ભેળીને પછી વધારે કઠણ કરવા માટે આઇસમાં મુકવુ. પછી આગ્એ ચોપડીમાં ઓપન જૅલીમાં એ ક્રીમ ભરવા લખેલીછે તેમાં ભરવી, પણ તેમાં ઘણો ઉંચો ઢગળો ઉપર મુકવાનોછે માટે ખાવાની જરા વખત અગાઉ આઇસમાં કઠણ કરીને ભરવી. ઉપર મુજબ ક્રીમને કઠણ કીધા પછી બીલોરની છાલકી રકાબીમાં બને તેટલો એનો ઉંચા આકારમાં સફાઇદાર ઢગળો મુકીને પછી તેની ઉપર સરખે અંતરે રાજબૅરી, સ્ટ્રૉબૅરી યા કોઇપણ જાતનાં ફળની તેજદાર લાલ રંગની જૅલીના એક સરખા પાવલી જેટલા ગોળ પણ જાદા કકડા વળગાવ્યાથી જોવામાં ઘણી સરસ લાગેછે. ગમેતો બે ઇંચ જાડું અને છ ઇંચના વ્યાસનું સ્પંજકેક બનાવી બીલોરની ઉંડી દીશમાં મુકીને પછી તેનીપર ઉપર લખ્યા મુજબ ક્રીમ મુકીને જૅલીના કકડા વળગાવવા અથવા નળા જેવું પોકળ સ્પંજકેક કરીને તેના ગાળામાં એ ક્રીમ સફેદજ ભરવી અથવા ગમેતો આગ્એ ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનોછે તે નાખીને રંગીન કરીને ભરવી. આગ્એ રીતે ઠંડીનાં મુલકમાં ક્રીમ સરસ થઇ શકશે. પણ ગરમ દેશમાં થતી નથી.

વાહાપ્સ.

કેક રૅતેફ્યા, મકરૂન બદામનાં તથા સ્પંજ કેક એ ત્રણેઉ સરખે વજને લઇ તેનો બારીક ભુકો કરીને ભેળવો અને નાનાં કસ્ટર ગ્લાસ એનેથી અડધાં ભરવાં. પછી બે ભાગ શેરી અને એક ભાગ બ્રૅંડી ભેળવી

જરા જરા ઉપર તે રેડી ભુકાને ભીંજવવેા. તે પછી તેની ઉપર થેાડી રા . બૅરી જામ મુકી કેાઈપણ જાતનું પતળું કસ્ટર બનાવી આઈસમાં ઠંડું કરીને તેને જામની ઉપર રેડી છેલ્લે મથાળાં ઉપર થેાડી વીહીપ્ડ ક્રીમ મુકવી. વીહીપ્ડ ક્રીમ બને નહીતેા આઅે ચેાપડીમાં બાફેલી સફેદી છાપેલીછે તે મુકવી.

વેંગણાંનાં વેફર.

બીયાં વગરનાં મેાટાં પતળાં લાંબાં એક વેંગણાંને છેાલી તેનાં જાદાં વેફર કાપી ઠંડાં પાણીમાં નાખવાં. પછી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવી તેમાં વેફર નાખવા. એ કાંઇ પટેટાની કાંની કકરા થશે નહી માટે અને વારંવાર ફેરવવાં નહી, પણ હેઠેનુ પડ તળાયને ભાગે નહી તેમ ફેરવી બીજું પડ તળાયને સપાટ ભરેલા એક ચમચી નીમકને બે ચમચી ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી તે છાંટીને જરા વારમાં ઉતારી આંધરાંની ચમચથી કાઢવાં.

વૅજીટેબલ સુપ.

નર બકરાંનાં સીનાંનેા ફરબે ભાગ રતલ ૧, ગ્રીનપીજના દાંણા; ઘણીજ બારીક સેવ જેવી કાપેલી ફ્રેંચબીન; છેાલેલાં ગાજરની પતળી સળી તથા છેાલીને ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા દરેક શેર ૦।, સેાજું કઠણ માખણ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સેાદા બાઇ-કાર્બ ચમટી ૧.

ગેાસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધેાઇને ઘણા જાદા ખીમા જેવું છુંદવું અને બધી તરકારીને ધેાઇ કલઇભરેલી તપેલીમાં બધું નાખી બે શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવુ. પછી બધી તરકારી ચરીને તદન નરમ થાય અને અડધું પાણી બળેને ઉતારી સેાજી કલઇવાળી ચાળણીમાં નાખીને સુપ છાંડી લેવેા.

વૅજીટેબલ સુપ ૨ જેા.

સેાજા પટેટા; કાંદા; શકરકંદ; રતાળુ કંદ; ગાજર તથા ગ્રીનપીજના કુમળા દાંણા દરેક શેર ૦।, નીમક તેાળેા ૦॥।, બારીક કાપેલેા ફુદનેા; સૅલરી તથા પાસ્લી બધું મળી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ગ્રીનપીજના દાંણા એમજ રાખ્વા અને બધી તરકારીને છોલીને બારીક ભુકા જેવી કાપીને ધોવી અને કલઇભરેલી તપેલીમાં બે શેર પાણી સાથે નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને બધી તરકારી તદનજ ચરીને મળી જાયને તરકારી સાથેજ સુપ પીવો. ગમેતો અંદર થોડા ટાંમોટાંના કટકા પણ સાથે નાખવા.

વૅજીટેબલ સુપ તાડીમાં.

એક રતલ સોજાં કુમળા ફરબે નરનાં ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એકવખત ધોઇને જરા મોટા જેવા કટકા કાપવા અને વૅજીટેબલ સુપ ૨ જામાં લખેલો બીજો સઘળો સામાન તેજ પ્રમાણે કાપીને ધોવુ. પછી એ સઘળાંને સોજી માટીની તપેલીમાં અથવા ઘડીયાંમાં ભરીને તેમાં સોજી ભેળ વગરની તાડી બે થી છઠી બાટલી રેડી ધીમે બળતે ઢાંકીને મુકી ગોસ્ત નરમ થાયને ઉતારી તરકારીની સાથેજ સુપ પીવો.

વૅનીલા ક્રીમ આઇસ.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૩, સોજી ખાંડ તોળા ૫, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, Brown & Polson નો કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ભરેલું બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ ઠંડાં પાણીમાં મીલ્કને મેળવવુ અને તેમાંથી જરા કૉર્નફ્લૉઅરમાં ભેળીને દુધપાક જેવું કરી બાકીનાં બધાંમાં ખાંડ પીગળાવી ચુલે મુકી અંદર કકરો પડેને કૉર્નફ્લૉઅર ઠરી જાયછે તેને પાછો ભેળીને માહે એ રેડીને મેળવી પાંચેક મીનીટ ઘુંટીને ઉતારવું. પછી ઠંડું થાયને વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળી સ્ટ્રૉબૅરી ક્રીમ આઇસ આજે ચોપડામાં છાપેલુંછે તેમાં લખેલી રીતે જમાવવુ.

વેફર બીસ્કીટ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ડાઘે નહી તેમ સેકીને સુકો કીધેલો રતલ ૧, સોજું કઠણ માખણ તોળા ૨॥, ઇડાં ૧ ની સફેદી, ક્રીમ અથવા દુધ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી માહે માખણ મેળવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને તે ભેળીયા પછી આટો જરા પોચો જેવો થાય તેટલી ક્રીમ અથવા દુધ નાખી ખુબતરેહ ગુંદીને આટો બાંધી વીસ મીનીટ ચુલા આગલ ઢાંકી

રાખવું. પછી એકસરખી ગોળ સફાઈદાર સોપારીના જેટલી બધી ગોળીઓ કરીને ઘણો સેજ સાટો નાખી ઘણીજ પતળી વેફર જેવી અને સરખી ગોળ બીસ્કીટ વણી ગરમ ભઠ્ઠીમાં ત્રણ મીનીટ ભુંજવી.

વેલાતી ચીજનું પુડીંગ.

સોજાં સફેદ પાંઉનો ગર તોળા ૧૨, વેલાતી કઠણ પનીર તોળા ૭ાા, સોજું માખણ તોળા ૨ાા, વાટેલું નીમક તથા દલેલાં મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઈંડાં ૩, સોજું દુધ શેર ૦ાાા, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કોડીનાં વાસણમાં દુધ સાથે પાંઉને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચમચાથી સારીકાની મેળવવું. ઈંડાંને મોટી સુપ પ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવીને પછી એ તથા બાકીનો બધો સામાન દુધ પાંઉવાળી મેળવણીમાં નાખી ખુબ એકરસ કરવું. પણ એ પુડીંગ ભુંજાતી વેળા ઘણું ઉપસેછે અને તૈયાર થયા પછી પાછું બેસી જાયછે. માટે એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક પાઈડીશને બરાબર માખણ ચોપડી તેમાં રેડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં અથવા તંદુરમાં રીકું લાલ ભુંજી આએ વીવીધ વાંનીમાં સૉસ દહી ટામેટાંનો તથા ટામેટાંની ચટણી છાપેલીછે તેમાંથી કાંઈ બનાવીને તેની સાથે ગરમ ગરમ ખાવું. વાટી યા લંગડીમાં ભરીને ચુલા ઉપર પણ એ પુડીંગ ભુંજાયછે.

વેલાતી ચીજનાં ફ્રીટર્સ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૭ાા, ખમણેલું વેલાતી ચીજ તોળા ૫, સોજું માખણ તોળા ૨ાા, સોજું દુધ શેર ૦ાા, તાજાં ઈંડાં ૩ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, દલેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘી ખપ મુજબ.

ચીજને જાયફળની ખમણીથી ખમણીને ઉપલે વજને લેવું. આટાને ચાળીને સોજી તપેલીમાં નાખી માહે ગાંગડા થાય નહી તેમ જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર ભેળી માખણ નાખી ચુલે ધીમી આંચે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને કઠણ જેવુ થાયને ઉતારવું. પછી ઈંડાં ભાંજી સફેદીને જુદી કાઢી નીમકને વાટીને તેમાં

નાખી ખાવાના કાંટાથી કઠણુ કફ ચઢાવી દાળને સારીકાની દોહવી એ, ધડાં તથા બાકીનો બીજો સામાન રાંધેલા આટામાં બરાબર એકરસ કરવું. ત્યારબાદ મોટી કઢાઈ અથવા પેણામાં પુરતું ઘી ધામે બળતે મુકવું અને તે કકડીને અંદરથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જેટલી મેળવણીને ચમચામાં લઇ બીજા ચમચાથી સેરવીને સરખી જરા છુટી છુટી કઢાઇ યા પેણામાં મુકવી અને જરા તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફ્રીટર્સને આંધરાંની ચમચથી અળગાં કરી હેઠેનું પડ લાલ થાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ થાયને ચમચમાં થોડાં લઇ ઘી નીપાઝી કાઢીને રકાબીમાં મુકી એજ રીતે બધાં તળવાં. તીખાસ પસંદ હોયતો મરી જરા વધારે નાખવાં. એ ફ્રીટર્સ મજાહનાં લાગેછે. પણ ગરમ ખાવાં, ઠંડાં સારાં લાગશે નહી.

વેલાતી ટામેટો કરી.

મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૩, કાંદા શેર ૦॥, ઘી પાશેર ૧॥, ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૩, ખાંડ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં સુકાં મરચાં ૪–૫, કાળાં મરીના દાણા ૧૬, છોલેલી લસણની મોટી કળી ૧૨, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

મરી, મરચાં, ધાણા; જીરૂં તથા લસણને સોજા પાતાપર ઘણુંજ બારીક પીસવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તે પ્રમાણે કેસરને સેકીને બારીક વાટવી. આએ ચોપડીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતછે તેમાં લખ્યા મુજબ ટામેટાંને છોલી નાળીયેરને ખમણી એ બેઉને ભેળી ખુબ ભચડીને કોડીનાં બોલની ઉપર ઘણું જાંજરૂં પણ જાડું મજબુત કપડું બાંધી હાથમાં થોડું થોડું લઇ ભચડીને કપડાંમાં રસ કાઢી બધો છુછો જુદો રાખી છેલ્લે કપડાંમાં હોય તેને દાબીને તેમાંનો બાકીનો રસ કાઢી લઇ એ રસમાં વાટેલા કેસર મેળવીને ઢાંકી રાખવો અને છુછામાં બે પાશેર કકડતું પાણી ભેળી સારીકાની ચોળીને તેમાંનું બીજું બાકી રહેલું દુધ ઉપર મુજબજ બીજાં વાસણમાં કાઢી છુછો રેહતેને ફેંકી દેવો. પછી કાંદાને છોલી ઘણાજ બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇભરેલા

તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળીને તેમાં પાસેલેા મસાલેા મેળવી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને તે તળાવાનેા બરાબર સેાહડમ નીકળેને પેલું બીજી વખતનું પાણીમાં કાઢેલું દુધ રેડી નીમક તથા ખાંડ નાખી બરાબર ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને અંદર કકરેા પડેને કેસર ભેળેલું દુધ મેળવી બીજો કકરેા પડેને પુરતા ઇંગારે રાખવું, પણ હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને જરા વારે ટેસ્ટ પુરતેા લીંબુનેા રસ ભેળી બધું ઘી છુટું પડે અને કરી મજાહની ઘટ થાયને ઉતારી બાફેલા ચાવલ અથવા ખીચડી સાથે ખાવી. એ કરી મજાહની લાગેછે અને ચાર પાંચ માણસ માટે પુરતીછે. મરજી પડેતેા બાફેલાં તાજાં પાંચ છ ઇડાંના બબે કટકા કાપી કરી તૈયાર થવા આવેને અંદર તે ભેળવા.

વૉટર આઇસ અનેનાસનું.

એક સેાજાં મેાટાં પાકાં અનેનાસને છેાલી તેની બધી આંખ બરાબર કાપી કાઢી કકડા કરી મારબલની ખલમાં છુંદી પેાચું કરીને તદન કલઇભરેલી ચાળણીમાંથી રસને ગાળી કાઢી તેને ભરવેા અને તે જેટલા પાશેર થાય તેટલેાજ શીરેા વૉટર આઇસનેા આએ ચેાપડીમાંછે તે બનાવીને લેવેા અને એ બેઉને ભેળી તેમાં લીંબુનેા રસ નાના ત્રણ ચમચા તથા સેાજું કકડાવી ઠંડું કરીને ગાળેલું પાણી એક પાશેર રેડી પાછું ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માડવું અને અડધું બંધાયને અનેનાસના મુરબ્બાના ઝીણા કટકા પાંચ તેાળા ભેળીને કઠણ જમાવવુ.

વૉટર આઇસ અનેનાસનું રજું.

મજાહનાં મેાટાં પાકાં બે અનેનાસને છેાલી બધી આંખ કાપીને કાઢી નાખી ખમણીથી ખમણવું અને સવા રતલ સેાજી ખાંડમાં એક શેર ઠંડું પાણી ભેળી પાંચ મીનીટ ચુલે બળતે મેળીયા પછી ઉતારી કપડાંથી ગાળી તેમાં રસ સુધાંજ ખમણેલું અનેનાસ નાખી લીંબુનેા રસ નાના બે ચમચા રેડી બધું બરાબર ભેળીને ઠંડું થાય ત્યાંસુધી કેાડીનાં વાસણમાં રાખ્યા પછી ગમેતેા ટેસ્ટ માટે ગેાલાબનાં એૅસેન્સનાં થેાડાં ટીપાં ભેળીને પછી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત આએ ચેાપડીમાં છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવુ.

વૉટર આઇસ ઍપ્રીકેાટ.

શીરેા વૉટર આઇસનેા છે તે એક પાશેર લઇ તેમાં ઍપ્રીકૉટ જામ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા, લીંબુનેા રસ ચમચી ૧।। તથા ફીલટર કીધેલું ઠંડું પાણી અડધેા શેર નામી બધું એકરસ કરી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને આએ ચેાપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ કરંટ.

એક પાઇંટ કકડતાં પાણીમાં છુંદેલી ખાંડ એક રતલ તથા સેાજી મેાટી તાજી લાલ દરાખનેા રસ એક પાઇંટ નાખવેા અને ઠંડું થાયને ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ કેરીનું.

સેાજી પાકી રસદાર કેરીનેા રસ કાઢીને તે ભરેલા એક શેર લઇ તેમાં એટલેાજ શીરેા વૉટર આઇસનેા ભેળી કકડાવીને ગાળેલું સેાજું પાણી અડધેા શેર રેડી કપડાંથી પાછું ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ ખરબુજનું.

સેાજાં પાકાં ખરબુજને છેાલીને સાફ ખલમાં બારીક છુંદી સેાજા મજબુત ખાડીનાં કપડાંમાં થેાડું થેાડું નાખી ભચડીને રસ કાઢીને ભરવેા અને તે અડધેા શેર લઇ સેાજી દેાઢ શેર ખાંડને એક શેર પાણીમાં પીગળાવી ગાળીને તેનેા સેજ ચાસવાળેા શીરેા કરી તેમાં ખરબુજનેા રસ તથા લીંબુનેા રસ એક નાનેા ચમચેા મેળવી કપડાંથી ગાળીને આએ ચેાપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ ચૅરી.

ચૅરી વૉટર પાઇંટ ૧, શીરેા વૉટર આઇસનેા પાશેર ૧, નેાઇયેા લીકર ગ્લાસ ૧, લીંબુનેા રસ નાના ચમચા ૨, રંગ આઇસક્રીમનેા ખપ મુજબ.

ઉપલા સામાનને ભેળીને પછી તે લાલ દાડમના જેવા રંગનું થાય તેટલો તેમાં રંગ આઇસક્રીમને ભેળવી કપડાંથી ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ દાડમનું.

દાડમનાં શરબતમાં ગરમ કરીને ગાળેલું ઠંડું સોજ્જુ પાણી ઘટે તેટલું મેળવીને પીવાય તેવું મજાહના ટેસ્ટનું કરીને પછી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવુ.

વૉટર આઇસ પસ્તાંનું.

ભાંજેલાં સોજાં અડધો શેર પસ્તાંને છોલી તદન સાફ પાતા ઉપર ઘણાંજ બારીક મેસ જેવાં પીસી તેમાં ગાળેલું ઠંડું પાણી એક પાશેર ભેળીને પછી તેનું વજન થાય તેટલોજ શીરો વૉટર આઇસનો લઇ બધું મેળવીને રંગ વગરની સોજી તારની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ પીચ.

શીરા સાથના પીચ આવેછે તેનું એક તીન લઇ પીચને શીરામાંથી કાઢી લાકડાંના ચમચાવડે ખુબતરેહ ભચડીને રંગ વગરની તારની નવી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢીને પાછું શીરામાં મેળવીને તેમાં છુંદેલી ખાંડ તોળા ૧૫, લીંબુ ૨ નો રસ તથા એક પાશેર ગાળેલું સોજ્જુ પાણી રેડી તદન કલઇભરેલાં વાસણમાં ત્રણ મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતારી ઠંડું થાયને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ બદામનું.

વૉટર આઇસ પસ્તાંનામાં લખ્યા મુજબ પણ પસ્તાંને બદલે બદામ લઇને તેમજ બનાવવું.

વૉટર આઇસ રાજબૅરી.

વૉટર આઇસ સ્ટ્રોબૅરી પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ પણ સ્ટ્રોબૅરીને બદલે તેટલી સોજી તાજી પાકી મોટી રાજબૅરી ભરીને લઈ તેજ હીસાબે ખાંડ તથા પાણી લઇને તેજ રીતે એનું વૉટર આઇસ બનાવવું.

વાટર આઇસ રાજ઼બેરી ૨ જું.

પાકી તાજી મોટી રાજ઼બૅરીને સોજી કરી ખુબતરેહ ભચડીને બધો રસ કાઢીને તે ત્રણ પાઈંટ લઇ તેમાં છુંદેલી ખાંડ એક રતલ તથા લીંબુનો રસ નાનો એક ચમચો નાખી બરાબર મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ રાજ઼બેરી ૩ જું.

વૉટર આઇસ દાડમનાંમાં લખેલું છે તેજ રીતે પણ દાડમના શરબટને બદલે રાજ઼બૅરી સીરપ લઇને બનાવવું.

વૉટર આઇસ વૅનીલા.

શીરા વૉટર આઇસનો એક શેર લઇ તેમાં અડધો શેર કકડાવીને ગાળેલું સોજું ઠંડું પાણી નામી એક લીંબુનો રસ રેડી ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળી રંગ આઇસક્રીમનો જરા નાખી લાલ કરી કપડાંથી ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવુ.

વૉટર આઇસ શેંહતુરનું.

વૉટર આઇસ દાડમનુંછે તેજ રીતે પણ દાડમને બદલે શેંહતુરનાં શરબટનું બનાવવુ.

વૉટર આઇસ સ્ટ્રૉબેરી.

દુધ ભરવાના પાશેરાના માપથી ભરેલી તાજી પાકી મોટી સ્ટ્રૉબૅરી એક શેર લઇ તેને સાફ કરી કોડીનાં મોટાં બોલમાં એક રતલ છુંદેલી ખાંડ તથા લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા સાથે ભેળીને એક કલાક રાખ્યા પછી સ્ટ્રૉબૅરીને ખુબતરેહ ભચડીને પછી માહે ગરમ કરીને ગાળેલું ઠંડું પાણી એક શેર મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ સ્ટ્રૉબેરી ૨ જું.

સ્ટ્રૉબૅરીનાં પેહલાં વૉટર આઇસમાં લખ્યા મુજબ પાશેરાથી ભરેલી સોજી પાકી સ્ટ્રૉબૅરી બે શેર લઇ તેને સોજી કરીને બે શેર ખાંડ

સાથે કોડીનાં વાસણમાં ખુબતરેહ ભચડીને એક કલાક રાખ્યા પછી મજબુત જાંજરાં કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધો રસ ગાળી લઇને તેને ભરવો અને તે જેટલો થાય તેટલુંજ ગરમ કરીને ગાળેલું સોજું ઠંડું પાણી તેમાં ભેળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માટે ફેરવવુ અને લગભગ બંધાવા આવેને બે તાજાં ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે બરાબર મેળવીને કઠણ જમાવવું.

વૉટર આઇસ સ્ટ્રૉબેરી ૩ જું.

વૉટર આઇસ દાડમનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ દાડમનાં શરબટને બદલે સ્ટ્રૉબેરી સીરપ લઇને બનાવવુ.

વૉટર આઇસ સપરચનનું.

સોજાં મોટાં પાકાં છ સપરચનને છોલી કટકા કાપી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં એક શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ઈંગારે મુકવુ અને તદન નરમ થાયને ઉતારી ભચડીને બધો રસ ખાડીનાં જાંજરાં મજબુત કપડાંમાંથી ગાળી લઇ તેને ભરવો અને તે જેટલો થાય તેટલોજ શીરો વૉટર આઇસનો લઇ બેઉને ભેળીને તે એક શેરમાં લાંબુનો રસ એક નાના ચમચાને હીસાબે લઇ બધું ભેળીને પાછું કપડાંથી ગાળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉલનટ ક્રીમ આઇસ.

સેજબી ખોરી નહી પણ તદન નવી સોજી અખરોટને ભાંજી કોટળાં કાઢી નાખીને પછી બાકીની અખરોટને સોજી ખલમાં હલકે હાથે ઘણીજ બારીક છુંદીને તે તોળા ૭ા લેવી. પછી મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્કનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ આઅે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલુંછે તેમાં લખ્યા મુજબના સામાનનું તેજ રીતે કસ્ટર બનાવવું અને તદન ઠંડું થાયને તેમાં બે ચમચી અને ઓછો ટેસ્ટ લાગેતો થોડું વધારે વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળી આઅે ચોપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માડવું અને મેળવણી જરા બંધાવા માડે ત્યારે તેમાં છુંદેલી અખરોટ નાખી સારીકાની ભેળીને પછી કઠણ જમાવવું.

શકતાનો પસ્તાંપાક.

સોજુ માખણ પાશેર ૧ાા, ભાંજેલાં સોજાં નવાં પસ્તાં તથા ચીનાઈ શાકર દરેક શેર ૦ા, સોજાં લવંગ ૨૧.

પસ્તાંને પીતળની ખલમાં થોડાં થોડાં નાખીને બારીક છુંદવાં. શાકરને છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવી. પછી સોજી કલઈભરેલી તપેલીમાં માખણ તથા લવંગ નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને માખણ બરાબર કકડીને તેનું ઘી થાયને ઉતારી માહેથી લવંગ કાઢી નાખીને પછી પસ્તાં તથા શાકરને એ માખણનાં ઘીમાં બરાબર મેળવી ઠંડું થાયને કાચના બુચની બરણીમાં ભરી પંદર દાહડા દરરોજ સહવારનાં ચા પાણી લીધા પેહેલાં એકેક ચમચી ભરી એ પાકને ખાવો, તેથી મગજને શકતી આવેછે. જો માફક આવે તો સાંજે પણ એટલોજ પાક લેવો.

શકતીનો પાક.

કવચાંનાં બી; સુકાં ગોખરૂં; ધોળી મુસળી, સુકા આમલા તથા ગળોનું સતવ, એ પાંચે વસાંણાં સરખે વજને લઈને તેને ઘણુંજ બારીક છુંદી સાથે ભેળી એનાં બેવડાં વજનની છુંદેલી ચીનાઈ શાકરને એમાં મેળવવી અને એ બધું એક શેરને આસરે થાયતો તેમાં સોજું માખણનું ઘી એક પાશેર ભેળી કલઈભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને મજાહનું પાક જેવું થાયને ઉતારી ઠંડીની રૂતુમાં દરરોજ સહવારનાં એમાંથી થોડો થોડો ખાવો. એ પાક ૨૯ મા ડીસેમ્બર ૧૯૧૦ નાં જામે જમશેદમાં છપાયો હતો અને તેમાં છેલ્લે એમ વધારેલું હતું કે "એ પાક દરરોજ ખાનારને કાંઈ પણ જાતની વ્યાધીનો ભય રેહતો નથી અને ઘરડાં માણસોને એ પાક ખાધાથી લાકડીની માફક ટેકો મળેછે."

શકતીનો પાક ૨ જો.

ચીનાઈ શાકર અથવા સોજી મોરીશયસ ખાંડ શેર ૧ાા, નવી બદામની બીજ શેર ૧, ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦ાા, ચારોળી; ખસખસ; સુંઠ; કાકડીનું મગજ; કોહોળાંનું મગજ; ખરબુજનું મગજ તથા દોધીનું

મગજ દરેક શેર ૦I, ઉજળાં મરી તથા પીપળીમુળના ગાંઠ દરેક તોળા ૩, એળચી તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૧, જાયફળ ૧, લગાડવા માટે માખણનું ઘી યા માખણ ખપ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ બધાંને છોલી ધોઇ લુછીને તદનજ કોરડું કરી એ ત્રણડે અને મગજ તથા ખસખસને પીતળની ખલમાં જુદું જુદું થોડું થોડું નાખીને બારીક છુંદવું. બાકીના બીજા સામાનને બરાબર છુંદી તેમાથી સુંઠ, મરી તથા પીપળીમુળને તારની ચાળણીથી ચાળવું અને તદન કલઈભરેલી તપેલીમાં શાકર યા ખાંડનો બંધાઇ જાય તેટલો બધો ટાઈટ શીરો કરી બધો સામાન સાથે ભેળીને તેમાં જલદીથી મેળવી નાખીને તુર્તજ ચુલાપરથી ઉતારી પાડી ઘી યા માખણ લગાડેલા ખુનચામાં નાખી માખણ લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે અડધી ઇંચ જાડું થાપી ઠરેને કાપ મુકી બંધાયને કકડા કાપી કાઢવા. ૧૨ મી જાનેવારી ૧૯૧૧ નાં જામે જમશેદમાંથી સેજ ફેરફાર સાથે આએ પાક ઉતાર્યોછે તેમાં લખેછેકે "દરરોજ એમાંથી થોડું થોડું મોઢાંમાં તદન પાણી થઇ જાય ત્યાંસુધી ખુબ ચાવીને ખાવું કે જેથી જરપત થઇ શકે, અને જરપત થઇ શકતું હોયતો ખાઇને પછી ઉપરથી ગરમ કરીયેલું દુધ એક પાશેર પીવુ."

શરબટ અનેનાસનું.

સોજાં મોટાં પાકાં રસદાર અનેનાસને છોલી તેની બધી આંખ બરાબર કાપી કાઢીને પછી સેજબી કીટાયલી નહી પણ તદનજ સોજી દોધી ખમણવાની ખમણીથી ગાંઠ સુધાં બધું ખમણી ખાડીનાં ધોતાં મજબુત કપડાને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાં થોડું થોડું અનેનાસ રસ સાથે નાખી ભચડીને બધો રસ ગાળી લઇને પછી એ રસને ધોતાં મલમલનાં કપડાંથી પાછો ગાળી દુધ ભરવાના પાશેરાથી ભરી ત્રણ પાશેર એટલે પોણી બાટલી રસ લેવો અને બે શેર ચીનાઇ શાકરને ભોંભરી કરીને તેમાં નાખી લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના બે ચમચા રેડી તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં ચુલે મધ્યમ બળતે ઉઘાડું મુકી ઉપર મેલ આવે તો રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી કાઢયા કરવો અને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શરબટ ભરેલું ચાર

પાશેર એટલે એક બાટલી થાયને ઉતારી પાછું કોરડા મલમલના કટકાથી કોડીનાં વાસણમાં ગાળી ઠંડું થાયને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેંક કરવું અને પીવુ હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું પાણી અથવા સોદાવૉટર ભેળીને પીવું. એ શરબટ કોઈ દર્દીને આપવા ડૉકટર ફરમાવેછે તોને એમજ આપવું. પણ શોખથી પીવું હોયતો શરબટ ઠંડું પડેને આએ ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનોછે તે રંગ માહે બરાબર ભેળીને ઘણા ઘેરા રંગનું લાલ શરબટ કરવું અને ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી એક ચમચી ભરી ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું ઍસૅન્સ ઑવ રોજ પણ ટેસ્ટ માટે માહે ભેળીને પછી બાટલીમાં ભરીને પેંક કરવું. ચીનાઈ શાકરને બદલે પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ પણ ચાલશે. એ અનેનાસનું શરબટ મજાહનું લાગેછે.

શરબટ અંજીરનું.

સોજાં મોટાં પાકાં તાજાં અંજીર છોલેલાં રતલ ૧॥, ખોખરી કીધેલી ચીનાઈ શાકર અથવા પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ०॥॥, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

તદન કલઈભરેલી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડાં પાણી સાથે અંજીરને ઢાંકીને ઇંગારે મુકી બધાં અંજીર તદન નરમ થઇ રસ ભરેલો હદી પાશેર જેટલો રેહને ઉતારી સોજા ખાડીના કટકાને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાં બધું નાખીને રસ ગાળી લઇ માહે શાકર અથવા ખાંડ પીગળાવી લીંબુનો રસ નામી તપેલીને પાછી ધોઇ તેમાં ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી એ રસ ગાળીને ધગધગતે ઇંગારે ઉઘાડું મુકી ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરવો અને શરબટ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ માપી ભરેલું એ પાશેર એટલે એક પાઇંટ તૈયાર શરબટ કરીને ઉતારી ઉપર છારી આવે તે કાઢવી અને ઠંડું થાયને પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેંક કરી પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણી યા સોદાવૉટર સાથે ભેળીને પીવું.

શરબટ ઇંગ્લન.

સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૫, સીટ્રીક ઍસીડ તોળા ૫, રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન ચમચી ०॥ (ટીપાં ૩૦).

ચાર શેર સોજાં કકડતાં પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી ઠંડું પડેને ઍસીડ તથા સ્પીરીટ ભેળી પાછું ઘટ કપડાંથી ગાળી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવુ.

શરબટ ઇમ્પીરીયલ.

રાજબૅરી તથા ઑરેંજનું સીરપ બેઉ સરખે ભાગે લઇને ભેળી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરી પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું પાણી અથવા સોદાવૉટર ભેળીને પીવું.

શરબટ ઉનાફનું.

સોજાં મોટાં ઉનાફ રતલ ૨, ખોખરી કીધેલી ચીનાઇ શાકર રતલ ૦ાા, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

ઉનાફને બરાબર ધોઇ સોજાં કરી ઉભા બે કકડામાં હાથથી ભાંજી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ઉનાફ જરા નરમ થાયને અવાર નવાર ઉંઘાડી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાવડે ભચડયા કરી ઉનાફ તદન નરમ થઇને મળી જાય અને આસરે બે પાશેર જેટલો રસ રેહને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં ધોતાં ઘટ કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધો રસ નીચવી લઇને પછી પાછો બીજી વખત એવાંજ બીજાં કપડાંમાં રસ નાખી નીચવ્યા વગર એમજ ગાળી લઇ તપેલીને ધોઇ સોજી કરી તેમાં રેડી માહે શાકર તથા લીંબુનો રસ નાખી ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ માપીને ભરેલું બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ શરબટ રાખીને ઉતારી મલમલના કપડાંથી કોઠીનાં વાસણમાં ગાળી ઠંડું થાયને પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. પીવું હોય ત્યારે થોડાં શરબટમાં ટેસ્ટ મુજબ ઠંડું પાણી મેળવીને પીવું.

શરબટ ઍમ્બ્રોસ્યા.

એક પાઇંટ વૅનીલા સીરપમાં એટલુંજ રાજબૅરી અથવા ઑાબૅરી સીરપ ભેળી બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું અને પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડાં પાણી અથવા આઇસ સોદા વૉટર સાથે ટેસ્ટ પુરતું સીરપ ભેળીને પીવું.

શરબટ કરવંદાંનું.

શરબટ ફાલસાંનાંમાં લખ્યા મુજબનેા બીજો સામાન તેટલોજ લેવેા પણ ફાલસાંને બદલે બરાબર પાકેલાં સેાજાં મેાટાં કરવંદાં તેટલાંજ વજનનાં લઇને તેજ રીતે અને તેટલુંજ એ શરબટ બનાવવું.

શરબટ ગુસબૅરીનું.

જૅલી ગુસબૅરીની આએ ચેાપડીમાંછે તેમાં લખ્યા મુજબની છલટાં કાઢેલી ગુસબૅરી રતલ ૨॥, છુંદેલી ચીનાઇ શાકર અથવા પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦॥, લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાના ચમચા ૨.

ગુસબૅરીની જૅલીમાં લખેલી રીતે પણ ઉપર લખેલા હીસાબનેા બધેા સામાન લઇ તેમાં લખેલી રીતે બનાવી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે માપીને તૈયાર શરબટ ભરેલું પાશેર બે (પાઇંટ ૧) બનાવી ઠંડું થાયને મલમલનાં કપડાંથી ગાળી પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવુ અને પીવુ હેાય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આઇસનાં પાણી અથવા આઇસ સેાડાવૉટરમાં ટેસ્ટ મુજબ શરબટ મેળવીને પીવું.

શરબટ ગેાલાબનું.

ખેાખરી કીધેલી ચીનાઇ શાકર હઢીશેરને પેાણેાશેર ઠંડાં પાણી સાથે તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં ધીમે બળતે ચુલે ઉઘાડું મુકવું અને મેલ આવેતેા કાઢયા કરી પાછી ખાંડ બંધાઇ જાય તેટલેા બધેા ઘાડેા શીરેા થાયને માહે ઘણેાજ સેાજો ગેાલાબ પેાણી પાઇંટ મેળી નાખવેા અને તે થેાડેા બળેને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે માપી તૈયાર એક બાટલી શીરપ કરીને ઉતારી ઠંડું થાયને ગાળીને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું.

બીજી રીતે શરબટ બનાવવું હેાયતેા હઢીશેર શાકરનેા ઉપર મુજબ પણ એક બાટલી શીરેા બનાવી ઉતારી ઠંડેા થાયને ગાળી ૬૦ ટીપાં એટલે એક નાની ચમચી ઍસૅન્સ ઑવ રેાઝ મેળી ઉપર મુજબ બાટલીમાં

ભરવું. રંગીન શરબટ જોવામાં સારૂં લાગેછે માટે ઉપલી બેઉ રીતનાં શરબટને તેવું કરવું હોયતો આજ ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનોછે તે માહે ઘટે તેટલો બરાબર મેળવીને ઘણા ઘેરા લાલ રંગનું શરબટ કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું પાણી અથવા સોદા વૉટર તથા આઇસમાં ટેસ્ટ મુજબ શરબટ ભેળવું. ચીનાઇ શાકરને બદલે પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ પણ ચાલશે.

શરબટ દાડમનું.

દાડમનો ગાળેલો રસ દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરેલો શેર ૦॥। (પાઇંટ ૧॥), જાદી ધુંદેલી ચીનાઇ શાકર શેર ૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨.

દાડમની ઉપરની છાલ ઘણાજ ઘેરા લાલ રંગની અને દાંણા પણ તેવાજ ઘેરા લાલ રંગના ઘણા મોટા હોયછે અને દાંણા કાઢયા પછી અંદરની છાલની ઉપર પણ એવોજ ઘેરો લાલ રંગ લાગેલો રેહછે તે જાતનાં મજાહનાં ઘણાં મોટાં ખાટા મીઠા દાંણાના દાડમ જેને કાબુલી દાડમ કેહછે તે આસરે ૭ લેવાં અને તેના બધા દાંણા કાઢી ભીનવીને નીચવેલાં જરા પતળાં પણ મજબુત ધોતાં સફેદ કપડાંમાં થોડા થોડા દાંણા નાખી બેઉ હથેલીવડે દાબી ભચડીને બધો રસ બરાબર કાઢીને ઉપલે હીસાબે ત્રણ પાશેર ભરીને લઇ તેમાં શાકર પીગળાવી લીંબુનો રસ નાખી ભીનવીને નીચવેલાં બીજાં ધોતાં ઝીણાં કપડાંથી રસને ગાળી તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં રેડી ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાવડે કાઢયા કરવો. પછી શરબટમાં ફીણ આવવા માંડેને અવારનવાર ઉતારીને ભરવું અને તૈયાર શરબટ બે પાશેર અથવા તેની ઉપર નાના એક બે ચમચા જેટલું રાખવુ, પણ બે પાશેરથી ઓછું કરવું નહી. ઉતારીને કોડીનાં વાસણમાં શરબટ રેડવું અને તદન ઠંડું થાયને ઉપર છારી આવી હોયતો તે કાઢી નાખી પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. શરબટ પીવું હોય ત્યારે ઉખેડી નાના ત્રણ ચાર ચમચા લઇ તેમાં ટેસ્ટ મુજબ અમથું યા આઇસનું પાણી અથવા આઇસ સોદા વૉટર બરાબર મેળવીને પીવું. એ શરબટ મજાહનું લાગેછે. ઉપર લખેલી જાતનાં દાડમ નહી મળેતો પછી ઝીણા ફરીયાના મોટા લાલ ખાટા મીઠા દાંણાના દાડમ લેવાં.

શરબટ નૅકટર.

વૅનીલાનું શરબટ ત્રણ પાઇંટમાં અનેનાસનું તથા લીંબુનું શરબટ દરેક પાઇંટ ૦॥ ભેળી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડાં પાણી અથવા આઇસ તથા સોદાવૉટરમાં ટેસ્ટ પુરતું શરબટ ભેળીને પીવું.

શરબટ પીચનું.

આજ ચોપડીમાં જૅલી પીચનીમાં લખ્યા મુજબનાં સોજાં દોઢ શેર પીચ લેવાં અને તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ દોઢ શેરનો એ જૅલીમાં લખેલી રીતે શીરો કરી તેજ રીતે પીચ નાખીને બનાવવા મુકી વધતું ઓછું નહી પણ બરાબર ભરેલું બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ શરબટ રાખી ઉતારીને માહેથી પીચ કાઢી લઇ ઠંડું થાયને મલમલનાં કોરડાં કપડાંથી ગાળી પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડાં પાણી અથવા આઇસ સોદા વૉટરમાં ભેળીને પીવું.

શરબટ ફાલસાંનું.

સોજાં મોટાં તાજાં પાકાં રસદાર ફાલસાં પોણા બે શેર લેવાં અને તેનાં ડીચકાં કાઢી સોજાં ધોઇ કોરડાં કરીને કોડીનાં વાસણ એક પાશેર છુંદેલી ચીનાઇ શાકર સાથે ભેળીને બાર કલાક રાખ્યાબાદ ખુબતરેહ ભચડીને ભીનવીને નીચવેલાં જરા જાંજરાં કપડાંમાં અથવા પોટેટો મેશર હોયતો તેમાં થોડું થોડું નાખી દાબીને બધો રસ કાઢયા પછી તેને ફરી પાછો ભીનવીને નીચવેલાં બીજાં કપડાંથી ગાળી એક તદનજ કલઇભરેલી તપેલી યા સેજખી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં ઍનેમલનાં આખ્ખાં વાસણમાં નાખી તેમાં જાદી છુંદેલી ચીનાઇ શાકર એક શેર ભેળીને પછી શરબટ દાડમનાંમાં લખ્યા મુજબ એનું એક પાઇંટ શરબટ બનાવીને તેમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું થાયને ભરીને પૅક કરી તેજ પ્રમાણે વાપરવું.

શરબટ બદામનું.

સોજી નવી બદામની બીજ એક શેરને છોલી નુછી તદન કોરડી કરી પીતળની ખલમાં જરા ગોલાબ સાથે ઘણીજ બારીક છુંદવી અને તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડાં પાણી સાથે બરાબર મેળવી ઢાંકીને ઇંગારે મુકી અવારનવાર ઉઘાડી રૂપાંના અથવા લાકડાંના ચમચાથી મેળવ્યા કરવું અને માહેનું પાણી શેર એક જેટલું બળેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં ઘટ કપડાંથી બદામનું પાણી ગાળી લઇ છુછો ફેંકી દેવો. ત્યારબાદ શીરો બનાવવાની રીતમાં દુધ નાખીને શીરો બનાવવા લખેલુંછે તે મુજબ બે શેર પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડનો મજાહનો ચાસવાળો શીરો કરી તપેલીને પાછી ધોઇને સોજી કરી તેમાં ગાળીને માહે બદામનું પાણી રેડી લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો એક ચમચો નાખી ચુલે બળતે તપેલી ઉઘાડી મુકવી અને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ માપી ભરેલું એક શેર એટલે એક બાટલી શરબટ કરી ઉતારી ઠંડું થાયને મલમલનાં કોરડાં કપડાંથી ગાળી બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ઠંડાં પાણી અથવા આઇસ તથા સોદાવૉટરમાં ભેળીને પીવુ. ચીનાઇ શાકરનો શીરો કરવો હોયતો તેમાં દુધ નાખીને બનાવવો નહી, કારણ એ શાકરનો શીરો એમજ નીતરો થશે.

શરબટ બનાવવાની રીત.

કોઇપણ શરબટ બનાવવા માટે બનતસુધી ચીનાઇ શાકરને જરા બોખરી કરીને અથવા છુંદીને વાપરવી અને શાકર નહી હોયતો પછી પેહલાં નંબરની ઘણી સોજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ લેવી. કોઇબી રસવાળાં ફળનું શરબટ બનાવવું હોયતો તેને સાફ કરી તે ભાગીને રસ નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી ધોઇ બારીક નરમ કપડાંથી નુછી તદન કોરડાં કરવાં અને શરબટ બનાવવામાં લખેલું હોય તે પ્રમાણે તેને કોઠીનાં વાસણમાં શાકર સાથે ભેળીને ઠંડકવાળી જગ્યામાં લખ્યા જેટલા કલાક રાખ્યાબાદ બધું સારીકાની ભચડીને રસ કાઢી સોજાં ઘટ કપડાંને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાંથી નીતરો રસ ગાળી તેમાં લખેલા હીસાબ જેટલો દુધ ભરવાના પાશેરાના માપથી ભરી જોઇને

લેવા અને સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં અથવા તદનજ કલઈભરેલી સપાટ તળીયાંની તપેલીમાં રેડી તેમાં શાકર યા ખાંડ ભેળવી, પણ ખાંડ હોયતો શરબટ નીતરૂં થવા માટે લખ્યા મુજબ માહે લીંબુનો રસ નાખવો. ત્યારબાદ ચુલે ધીમી આંચે ઉઘાડું વાસણ મુકી ઉપર મેલ આવે તેને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાવડે કાઢયા કરવો. પણ અટ્કલે શરબટ બનાવતાં પતળું રેહ તો ફુગાઈ જાયછે તેમજ ઘણો ચાસ આવીને ટાઈટ થયાથી બાટલીમાં ભરીયા પછી માહે શાકર બંધાઈ જાયછે અને વારંવાર ચુલાપરથી ઉતારીને ભરયા કરવાની મેહનત પડેછે, તેટલામાટે જો એક પાઇંટ શરબટ બનાવવું હોયતો જે વાસણમાં શરબટ કરવાનું હોય તેમાં પેહલે એક પાઇંટ પાણી રેડી એક કામરીની ચીપને છેડાપરથી સરખી કાપીને પછી પેલાં વાસણમાંનાં પાણીમાં બોળવી અને તે જેટલી ભીનાય તેટલા કામરીના ભાગ ઉપર છરીવડે જરા ખાંચો કોતરીને ધધાંણી કીધા પછી વાસણમાંનું પાણી કાઢી નાખીને તેમાં ઉપર મુજબ શરબટ બનાવવા મુકવું અને તૈયાર થવા આવેને અવારનવાર કામરીની ચીપથી માપ્યા કરી હીસાબસરનું થયલું લાગેને ઉતારીને એકવાર ભરી જોવું અને રાખવા જેટલું થયું નહી હોયતો પાછું ચુલે મુકી બરાબર કરીને ઉતારવુ અને ઠંડું થાયને માહે બીજી કાંઇ ચીજ ભેળવાની હોયતો તે ભેળીને પછી પાછું મલમલનાં કોરડાં કપડાંથી ગાળી કોરડી પાઇંટ યા બાટલીમાં ભરી ક્રોકેનો બુચ ચપટ મારી લાખથી પૅક કરવું. પણ કોઇબી શરબટ એમજ અમથું પીવું નહી, પણ તંબલરમાં ચાર પાંચ નાના ચમચા (દૅજર્ટસ્પુન) જેટલું શરબટ રેડી મજાહના ટેસ્ટનું થાય તેટલું તેમાં આઇસનું ઠંડું પાણી ભેળીને અથવા સોદાવૉટર તથા આઇસ ભેળીને પીવું. પૅક કીધેલું શરબટ બે ત્રણ માસ સોજું રેહછે પણ ઉખેડીયા પછી વાપરી નાખવું જોઇયે, કારણ તે બીગડી જાયછે.

શરબટ બીટરૂટનું.

સોજા લાલ રંગના કુમળા બીટરૂટના છોલેલા કકડા તથા સોજી સફેદ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ દરેક શેર ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૫, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, તાજું ઇંડું ૧.

સોજી તપેલીમાં ખાંડ નાખી ઇંડાંને પેાઇને કોટળાં સુધાંજ ખાંડમાં ભચડીને બરાબર ભેળવી ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી પીગળાવીને

ચુલે બળતે મુકી ત્રણ જોશ આવેને ઉતારી જરા બાર ઢાંકણુ ઢાંકવું અને ઉપર મેલનો પોપડો આવે તે આંધરાની ચમચે કાઢી નાખી તદન કલઇભરેલી બીજી તપેલીની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને દોરીથી ઢીલું ઝોળીની કાની બાંધીને તેમાંથી શીરો ગાળવો. તે પછી બીટરૂટને છોલી તોળીને ઉપર લખેલ હીસાબે લઇને તુર્તજ શીરામાં નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકી થોડું પાણી બળેને લીંબુનો રસ નામી મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢયા કરવો. ત્યારબાદ એક શેર એટલે એક બાટલીની સેજ ઉપર શરબટ રાખીને ઉતારી તુર્તે સોજા કોડીનાં વાસણમાં મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ગાળી ઠુકું થાયને ઍસૅન્સ ભેળી ઠંડું પડેને કોરડી બાટલીમાં ભરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બુચ મારીને પૅક કરવું અને ખપ પડે ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પીવું. એમાં ગોલાબનુ ઍસૅન્સ ભેળીયાથી શરબટ વધારે સારૂં લાગેછે માટે વૅનીલાને બદલે ગમેતો એ ઍસૅન્સ ટીપાં ૬૦ એટલે નાની એક ચમચી ભેળવું. કોઇપણ જૅલી, બ્લાંમાંશ યા બીજી કોઇ પ્રવાહી ચીજને રંગીન કરવા માટે નાખવાનો રંગ નહી હોયતો એ શરબટ નાખ્યાથી મજાહનો તેજદાર રંગ થશે, પણ એમાં મીઠાસ વધારેછે માટે તે ચીજમાં ખાંડ ઓછી નાખવી.

શરબટ બૅલ ફ્રુટનું.

મોજાં પાકટ બૅલફ્રુટને ભાંજી અંદરના નકી ગરના કકડા કરી તેને તોળી ત્રણ રતલ લઇ મોટાં કોડીનાં વાસણમાં સોજાં પાંચ શેર ઠંડાં પાણી સાથે ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખ્યાબાદ ખુબ ચોળવું અને તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી પોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને ઉપર ફીણ આવે તે કાઢયા કરી બૅલફ્રુટ નરમ થાયને તદન કલઇભરેલી કરછી યા ચમચે અવારનવાર ઉંધાડીને મેળવ્યા કરવું. પછી માહે દોઢેક બાટલી જેટલો એટલે ભરેલો દોઢ શેરને આસરે રસ રેહને ઉતારી ખુબ ઘુંટીને ભીનવીને નીચવેલાં ઘટ કપડાંથી બધા રસ ગાળીને પછી છુછાને પણ દાબી નીચવીને તેમાં રસ હોય તે બધો કાઢી લીધા પછી તેમાં લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા રેડી સવાશેર છુંદેલી ચીનાઇ શાકર નાખી પીગળાવી તપેલાંને પાછું ધોઇ સાફ કરીને

તેમાં ફરી મલમલનાં કપડાંથી બધું ગાળીને હંગારે મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે સોજી આંધરાંની ચમચે કાઢયા કરી ભરેલું તૈયાર એક શેર એટલે એક બાટલીની ઉપર નાના ત્રણ ચાર ચમચા જેટલું રાખીને ઉતારી કોડીનાં વાસણમાં રેડવું અને ઠરીને ઉપર પોપડી બંધાય તે કાઢી નાખી ઠંડું થાયને બાટલીમાં ભરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅક કરવું. એ શરબટ ચાલુ ઝાડો યા મરદા ઉપર દવા તરીકે વપરાયછે.

શરબટ રાજ્બૅરીનું.

તાજી પાકી રાજ્બૅરીને સાફ કરી ભચડીને બધો રસ કાઢી સોજાં ધોતાં કપડાંથી રસ ગાળીને પછી શરબટ ફાલસાંનાંમાં લખ્યા મુજબ ભરીને તેટલોજ એ રસ લેવો અને તેમાંજ લખ્યા જેટલી છુંદેલી ચીનાઇ શાકર નાખીને તેમાં લખ્યા જેટલું તૈયાર શરબટ બનાવી ઠંડું થાયને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાટલીમાં ભરી પૅક કરવું અને તેજ રીતે પીવું.

શરબટ રાજ્બૅરીનું ૨ જું.

સોજી પાકી તાજી રાજ્બૅરી રતલ ૩, સોજી પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૨, તારતરીક ઍસીડ તોળા ૩.

એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં ઍસીડ નાખી તેમાં અડધો શેર ગાળેલું ઠંડું પાણી રેડી ઍસીડ પીગળેને માહે રાજ્બૅરી નાખી ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખ્યાબાદ અંદર રસ નીકળે તે બધો કાઢી ગાળીને તેમાં ખાંડ પીગળાવી પાછું ઘટ કપડાંથી ગાળી એ શરબટથી બાટલીઓને પોણી ભરી બુચ મારી લાખથી પૅક કરી ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખવું. પીવું હોય ત્યારે થોડાં શરબટમાં આઇસનું પાણી અથવા સોડાવૉટર આઇસ નાખીને પીવું.

શરબટ લીંબુનું.

છુંદેલી ચીનાઇ શાકર તોળા ૨૫, લીંબુનો ગાળેલો રસ પાઇંટ ૧, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૦ાા (ટીપાં ૩૦).

તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં અડધો શેર ઠંડાં પાણી સાથે શાકરને ચુલે મુકવી અને શાકર પીગળી ચાસવાળો શીરો થાયને ઉતારી બાકીને

સામાન ભેળી ઠંડું પડેને જરા ઘટ કપડાંથી ગાળી બાટલીમાં ભરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅક કરી પીવું હોય ત્યારે થોડાં શરબટમાં આઇસનું પાણી અથવા સોદાવૉટર આઇસ નાખીને પીવું.

શરબટ લીંબુનું ર જું.

ચીનાઇ શાકર રતલ ૨॥, લીંબુનો ગાળેલો રસ પાઇંટ ૧, લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ તોળા ૨॥.

શાકરને ખોખરી કરી લીંબુના રસ સાથે તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં ધીમે બળતે ચુલે મુકી શાકર પીગળેને છાલ નાખી દસેક મીનીટમાં ઉતારી જૅલીબૅગ યા ઘટ ફ્લૅનલના કટકાથી ગાળી ઠંડું થાયને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. પીવું હોય ત્યારે થોડાં શરબટમાં આઇસનું પાણી અથવા આઇસ તથા સોદાવૉટર નાખીને પીવું.

શરબટ લીંબુનું સાધારણ.

ઉપસેલી ભરેલી ૭ ચમચી બારીક છુંદેલી ખાંડ અથવા મેદા ખાંડ તથા ખાટાં લીંબુનો ગાળેલો રસ ત્રણ ચમચી સાથે પીવાનું પાણી અથવા આઇસનું ઠંડું પાણી ભરેલું એક પાશેર એટલે અડધી પાઇંટ ભેળી કપડાંથી ગાળીને ચાખી જોવું અને માહે ખાંડ, લીંબુનો રસ યા પાણી જેખી ઓછું લાગતું હોય તે ઉમેરી આપણા ટેસ્ટ મુજબનું કરીને પીવું.

શરબટ લીલી દરાખનું.

કાળી અથવા લીલી સોજી મોટી તાજી સેજ ખાટી મીઠી દરાખનાં ડીચકાં કાઢી ધોઇ કોરડા કરી શરબટ રાજબૅરીનાં બીજાંની માફક એ બેમાંથી એકજાતની દરાખનું શરબટ બનાવી તેજ રીતે પૅક કરવું અને ખપ પડે ત્યારે ભરીને તેજ પ્રમાણે પીવું. દરાખ રસદાર લેવી.

શરબટ વૅનીલાનું.

હદી શેર છુંદેલી ચીનાઇ શાકરને કલઇભરેલી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવીને ચુલે મુકી કકરેા પડેને માહે લીંબુનો ગાળેલો રસ એક નાનો ચમચો રેડી એક બાટલીમાં નાના છ ચમચા જેટલો

ઓછો શીરો કરીને ઉતારી નવું વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ૭ ચમચા ભેળી ઠંડું થાયને સાફ કપડાથી ગાળી બાટલીમાં ભરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅક કરી તેમાંજ લખેલી રીતે પીવું.

શરબટ શેંહતુરનું.

શરબટ ફાલસાંનાંમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ફાલસાંને બદલે સોજાં મોટાં બરાબર પાકેલાં તાજાં રસદાર શેંહતુર તેટલાંજ લઇને તેજ રીતે અને તેટલુંજ એ શેંહતુરનું શરબટ બનાવવું.

શરબટ સ્ટ્રૉબૅરીનું.

શરબટ રાજબૅરીમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ રાજબરીને બદલે સોજી પાકી સ્ટ્રૉબૅરીનું તેજ રીતે શરબટ બનાવીને તેજ રીતે પીવું.

શાકર, બુરા ખાંડ તથા ગોળ બનાવવાની રીત.

સોજી સફેદ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડની શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાત તારી ચાસની કરી જો શીરો વધારે હોયતો તદન કલઇભરેલી કથરોટને અને થોડો હોયતો એવીજ ઉંડી થાળીને જરા સોજું માખણ યા સોજું ઘી લગાડી જે જગ્યા ઉપર રાખવું હોય ત્યાં એ વાસણને મુકીને પછી તેમાં શીરો રેડીને તુર્તજ તેની ઉપર બીજું સોજું વાસણ ઢાંકી દેવું અને તે પછી એ વાસણને સેજબી આચકો લાગવા દેવો નહી. પાંચમે દાહડે શાકર બંધાઇ જશે, પણ અગરજો ઉપર થોડો શીરો બંધાયા વગરનો રહેલો હોયતો પછી કથરોટ યા થાળીને ઉભી કરીને તે બીજાં વાસણમાં કાઢી લેવો, માહે સેજબી શીરો રહેવા દેવો નહી. તે પછી બંધાયલી શાકરની ઉપર જરા ઠંડુ પાણી છાંટી તડકાંમાં એ વાસણને લગભગ એક કલાક સુધી ઉભું મુકી રાખવું અને પાણી સુકાઇને શાકર તદન સુકી થાયને ટેબલ ઉપર કથરોટ યા થાળીને ઉલટી મુકી તેની ઉપર પછવાડેથી કાંઇ ઠોકવું, જેથી બંધાયલી શાકર નીકળી પડશે. પણ શાકર વળગી ગયાથી એમ નહી નીકળેતો પછી છરીવડે કીનારીપરથી અળગી કરી ઠોકીને બધી શાકર કાઢી લઇ ચાર પાંચ કલાક તડકે મુક્યા પછી ભાંગીને શાકરના કકડા કરવા.

શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડની પોચી ગોળી પડતી ચાસની બનાવવી અને શીરો સફેદ લખેલોછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એ શીરાને લાકડાંનો મોટો તવાથો આવેછે તેનેથી ખુબ ઘુંટયા કરવું. જેમ કરતાં થોડી વારમાં ખાંડના ગાંગડા બંધાશે તેને તવાથાવડેજ ભાંજી નાખી મેદા ખાંડ જેવી થાય ત્યાંસુધી એમ ઘુંટયાજ કરવું. પછી ખાંડ ઠંડી થાયને ભરવી.

મેળ વગરના સોજા તાજા સેરડીના રસને છાલકી પોહોળી કઢાઇમાં નામીને ચુલે બળતે મુકવું અને શીરો ઘાડો થાયને બળતું ધીમું કરી ફેરવ ફેરવ કરવુ, હેઠે લાગવા દેવુ નહી. પછી સાત તારી ઘાડી ચાસની થાયને ઉતારી પાડી લાકડાંના તવાથાથી અને તે નહી હોયતો પછી લોઢાંના તવાથાવડે શીરો તદન ઠંડો પડી કઠણ થાય ત્યાંસુધી ઘુંટયાજ કરવું. પછી એક સોજાં માટીનાં વાસણમાં નાખી તદન બંધાયને વાસણને ભાંજી નાખીને ગોળ કાઢવો.

શાકરીયા મીઠાઇ. (સકરપારા.)

ઘઉંનો પેહલાં નંબરનો મીલનો આટો ટીપરી ૩, સોજી ખાંડ તથા સોજું ઘી દરેક શેર ૧, માનનું સફેદ ઘી તોળા ૪.

આટાને ચાળી તેમાં માનનું ઘી બરાબર મેળવી પાણીથી વણાય તેવો કઠણ બાંધી ખુબ ગુંદીને જરા સાટો નાખી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જાદો વણી તેનાં ડાયમંડ આકારના કકડા કાપવા અથવા બારીક કીનારીનાં લીકર-ગ્લાસથી ગોળ કાપવું અને કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળવા. પછી આએ ચોપડીમાં શીરો સફેદ લખેલોછે તે મુજબ ખાંડનો શીરો બનાવી રાખી તેમાં એ તળેલા કકડા નાખી ફેરવ્યા કરવું અને તેની ઉપર ખાંડનું જાડું પડ બંધાયને કાઢી સુકું થવા દેવું.

શારલોટ આઇસ પુડીંગ.

દલેલી ખાંડ તોળા ૧૨ા, બદામની બીજ તોળા ૫, સોજી નવી સૅવૉય બીસ્કીટ ૧૮ થી ૨૦, કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૨ા, સોજું દુધ પાશેર ૨ા, તાજાં ઇંડાં ૫ ની દાળ, સોજું આઇસીન-ગ્લાસ તોળા ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇ કોરડી કરીને ઘણી બારીક છુંદવી. ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી તેમાં એક પાશેર ક્રીમ મેળવી ઇંગારે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારી રકાબીમાં ખાલી કરી ઠંડું થવા દેવું. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી માહે આઇસીન-ગ્લાસ ભેળી પંદર મીનીટ રાખ્યા બાદ તેમાં બદામ મેળવીને પાંચ સાત મીનીટ ઇંગારે મુકી આઇસીન-ગ્લાસ બધું પીગળેને ઉતારી રંગ વગરની નવી તારની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી ગરમ હોય તેટલાંજ ઇડાંની દાળ સાથની ક્રીમ ભેળી બાકી રહેલી દોઢ પાશેર ક્રીમને ઘુંટીને માહે તે ઉમેરવી. ત્યારબાદ એક શેર પાણી સમાય તેટલાં સાદાં મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં બીસ્કીટની સાદી બોરડુ અંદર અને ખડબચડી મોલ્ડને લાગે તેમ અકેકની પાશે પાશે સરખી ગોઠવીને બીસ્કીટ મુકી મેળવણીમાં વૅનીલા ભેળીને મોલ્ડની વચમાંના ખાલી ભાગમાં એ ભરી ચપટ ઢાંકી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તબમાં આઇસ તથા નીમક ભેળી તેમાં મેલી તદન કઠણ થાયને ખાતી વેળા મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બોળી તુર્ત કાઢી નુછીને માહેથી પુડીંગ ઉલટાવીને આખુંજ કાઢવું. રશીયન આઇસીન-ગ્લાસ તથા C. &. E. Morton નું આઇસીન-ગ્લાસ સોજ્જુ અને બારીક આવેછે.

શીરો બનાવવાની રીત.

સાધારણ શીરો બનાવવામાં હમેશ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ વાપરવી અને પાંચ શેર ખાંડનો શીરો કરવો હોયતો તેને સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી એક તાજાં ઇડાંને ધોઇ સોજ્જું કરી કોટળાં સાથેજ ખાંડમાં ભચડીને સારીકાની મેળવી તેમાં ત્રણ શેર પાણી રેડી બધી ખાંડ બરાબર પીગળાવીને પછી ચુલે બળતે મુકવું અને ત્રણેક કકરા પડેને લીંબુનો ગાળેલો રસ એક નાનો ચમચો રેડી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારી થોડી વાર ઢાંકણ ઢાંકવું, જેથી બધો મેલ ઉપર આવીને પોપડો બંધાશે, તેને શીરો નીકળે નહી તેમ બધો આંધરાંની ચમચે કાઢી નાખ્યા પછી ધોતાં સફેદ કપડાંના કટકાને ભીનવી નીચવીને એક તપેલાંની ઉપર દોરીથી જરા ઢીળું ઝોળીની કાંની બાંધી તેમાંથી શીરાને ગાળી કાઢવો, પણ શીરો ઉકળે તે વખતે માહે ચમચ ફેરવવી નહી.

બીજી રીતે શીરો બનાવવો હોયતો ઉપર મુજબની પાંચ શેર ખાંડનો શીરો કરવો હોયતો એક કલઇભરેલાં તપેલાંમાં એક તાજું ઇંડું ભાંજી કોટળાંને નાખી દેવું અને ઇડાંમાં એક પાશેર પાણી રેડી હથેલીથી ખુબ ઘસ્વું, તેથી અંદર કફ ચઢશે. ત્યારબાદ તપેલાંને ભોંયપર મુકી એક મોટા કલસ્યામાં ઉપર લખ્યા જેટલું ઠંડું પાણી ભરી ઉભાં રેહીને ઉંચેથી ઝીણી ધારે બધું પાણી તપેલાંમાંનાં કફ ચઢેલાં ઇંડાં ઉપર રેડવું. જેમ કરતાં તેમાં વધારે કફ ચઢશે. તે પછી તેમાં ખાંડ નાખી ચુલે મુકી ખાંડ પીગળે ત્યાંસુધી અવારનવાર માહે ચમચ ફેરવવી, તેથી હેઠે ખાંડ ડાજશે નહી. પછી એમજ રાખી કકરા પડી ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢયા કરી શીરો નીતરો થાયને ઉતારી જરા વાર ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉપર મુજબ ગાળવો.

ત્રીજી રીતે શીરો બનાવવામાં ઇંડું લેવુ નહી પણ પાંચ શેર ખાંડ હોયતો તેમાં એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ઉપર મુજબનાં તપેલાંમાં ચુલે મુકવું અને એક પાશેર સોજા દુધમાં એક શેર ઠંડું પાણી ભેળી શીરામાં જરા ફીણ આવેને તેમાં એ પાણી ભેળેલું દુધ એક પાશેર રેડવું. થોડી વાર પછી પાછું બીજું એટલુંજ એ પાણી સાથનું દુધ રેડવુ અને ઉપર કઠણ મેલ બંધાય તેને ત્રણ ચાર વખત આંધરાંની ચમચે કાઢયા પછી શીરો નીતરો થાયને બાકી રહેલું પાણી સાથનું બધું દુધ રેડી થોડી વારે પાછો શીરો નીતરો લાગેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં ઝીણાં કપડાંથી ઉપર મુજબ શીરો ગાળવો.

ઉપર મુજબ પાંચ શેર ખાંડમાં પાણી નામવું પણ ખાંડ વધારે હોયતો ઉપલેજ હીસાબે તેમાં પાણી રેડવું નહી પણ તેનાં પ્રમાણમાં પાણી ઓછું લેવું, તેમજ બે ત્રણ શેર યા તેથી પણ ઓછી ખાંડ હોય ત્યારે તો તે હીસાબે એક શેર ખાંડમાં પોણો શેર યા તેથી પણ સેજ વધુ પાણી રેડવું, કારણ મીઠાઇ, હલવો મુરબ્બો અથવા બીજું કાંઇ પણ એવું ઘણું યા થોડું બનાવવું હોયતો તે બધાંમાંજ વખતતો એક સરખો જોઇયેછે અને થોડાંમાં શીરો ઓછો હોયછે તો તે જલદી બળી જઇને પછી પેલું બનાવેલું કાચું રહી જાય છે, તેટલામાટે આપણી સમજણ મુજબ શીરામાં તપાસીને પાણી રેડવું જોઇયે.

ઉપર લખેલી ત્રણમાંની પેહેલી રીતનોજ શીરો હમેશ બધા સાધારણ વપરાશમાં આવેછે. પણ જેબી ચીજમાં પતળો અથવા તદન

પતળો શીરો કરવો કરી લખેલું હોય તેને માટે ઉપર મુજબ મેલ કાઢીને ગાળેલો અમથો શીરોજ લેવો. જ્યાં સેજ ચાસવાળો અથવા જરા ટાઈટ શીરો કરી લખેલું હોય તેમાં લેવા માટે ઉપર મુજબ શીરાને ગાળીયા પછી પાછો ચુલે મુકવો અને હેઠે લખેલી રીતે તપાસી આંગળીને જરા ચીકાસદાર ઘણો સેજ ઘટ જેવો શીરો લાગે તેવો લેવો. ટાઈટ અથવા ઘાડો શીરો નાખવા લખેલું હોય અથવા ચાર પાંચ તારી ચાસની કરી હોય ત્યાં ચમટીમાં દાબીને તપાસતાં ચાર તાર નીકળે તેવો લેવો અને ઘણો ટાઈટ અથવા ઘણો ઘાડો શીરો લખેલો હોય ત્યારે ચમટીમાં દાબતાં સાત તાર નીકળેને લેવો. ચાસની તપાસવાની રીત એમછે કે ઉપલી ત્રણમાંની એક રીતે શીરો બનાવીને ગાળીયા પછી પાછો ચુલે મુકી તેમાં ચમચ મુકવી અને તેને અવારનવાર બાહેર કાઢી તેની ઉપર આંગળી લગાડવી અને તેની ઉપર જે શીરો વળગે તેને ચમટીથી દાબીને પછી ચમટીને પાછી ઉઘાડવી અને તેની વચમાં જેટલા તાર નીકળે તેટલા તારી ચાસની થયલી ગણીને તે મુજબ કામમાં લેવી. એ રીતે સાત તારી ચાસની થયા પછી વધુ વાર ચુલે રેહતાં જરા વધારે ટાઇટ શીરો થાય પછી તેની ગોળી કરી જોવી અને જ્યાં દબાય તેવી પોચી ગોળી થાય તેવો ચાસ યા શીરો લેવો કરી લખેલું હોય ત્યાં એ શીરો વાપરવો, પણ જ્યાં ગોળી પડતો અથવા કઠણ ગોળી પડતો શીરો યા ચાસ કરી લખેલું હોય તેને માટે તેમજ લવડી, ગોલાબછરી, બાર્લીશુગર, સોહન હલવો તથા પશ્મખ (આગાની દાઢી) એ સઘળાંને સારૂં પણ એવોજ શીરો જોઈયેછે, પણ શીરો એટલો બધો ટાઇટ થવા આવેછે તેટલાં ઘણોખરોતો ચુલા ઉપરજ પાછી ખાંડ બંધાઇ જાયછે અને તેમ નહી થતું તોપછી ઉતારીને રેડતાં તો શીરો નીતરો રેહવાને બદલે સફેદ ખાંડ બંધાઇ જાયછે એટલે પછી તે બીલકુલ ઉપયોગમાં આવી શકતો નથી. તેટલામાટે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પોચી ગોળી પડતો શીરો થવા આવે તેની અગાઉજ પાંચ શેર ખાંડનો શીરો હોયતો તેમાં ખાટાં લીંબુનો ગાળેલો રસ એકથી દોઢ નાનો ચમચો ભરીને માહે રેડવો, તેથી પછી શીરો બંધાશે નહી પણ તૈયાર થયા પછી નીતરોજ રેહશે. એવો શીરો તપાસવા માટે લાકડાંની સળીને વારંવાર શીરામાં બોળીને તેની ઉપર વળગેલા શીરાને ચમટીમાં દાબીને તપાસ્યા કરવો અને તેને દાબીને ચપટી પતી કરી જોવી અને તે પતી ખેંચાય તો હજી શીરો ચુલે રેહવાજ દેવો અને એમ કીધલી પતી કકરી

થયાથી કડાક કરીને ભાગી જાયતો પછી આપણે માગયેછ તેવોજ શીરો ઉપસી બધી ચીજોને માટે હવે બરાબર થયલોછે એમ જાણી તુર્તજ ઉતારીને પછી એ બધી ચીજોમાં જેમ લખેલું હોય તેવી રીતે વાપરવો. પણ એ સઘળી મીઠાઈ માટે હમેશ પેહલાં નંબરની મોરીશ્યસ ખાંડ લેવી, વેલાતી ખાંડ લેવી નહી.

શીરો વૉટર આઇસનો.

છુંદેલી સોજી ત્રણ રતલ ખાંડને એક કલઈવાળી તપેલીમાં નાખવી અને એક ઈડાંની સફેદીને કડણ કફ ચઢાવી ખાંડમાં બરાબર મેળવી તેમાં એક શેર એટલે એક બાટલી ઠંડું પાણી સારીકાની મેળીને ચુલે બળતાં ઉપર ઉઘાડી તપેલી મુકવી અને તેમાં બરાબર એક કકરો આવેને ઉતારી મોજાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને શીરો વાપરવો.

શીરો સફેદ.

સફેદ શીરો ઘણો ઘાડો જોઇતો હોયતો શીરો બનાવવાની રીતમાં લખેલી ત્રણમાંની કોઇપણ એક રીતે પણ ટાઇટ શીરો બનાવવો. પણ ઘેબર યા બીજી મીઠાઈ માટે સફેદ શીરો જોઇતો હોયતો પોહોળાં તપેલાંમાં એક તારી ચાસની કરવી. પછી એ બેમાંની જે રીતે શીરો કીધો હોય તેને ઉતારી ગરમ હોય તેટલાંજ તપેલાંને ઢળતું મુકવું જેથી બધો શીરો એક તરફ એકઠો થશે અને તપેલાંનાં તળીયાંની થોડી જગ્યા ખાલી થશે, તે ખાલી જગ્યા તરફ એ ગરમ ગરમ શીરાને તવાથાથી જરા લઇ લઇને જાંણે તે જગ્યા ઉપર કાંઈ વળગી ગયલું હોય તેને ઓખવી કાઢતાં હોય તેમ પણ પંખાથી પવન નાખે તેરીતે તવાથો પકડીને તે થોડા શીરાની ઉપર ઘસ્યા કરવો અને જરા વારે પાછો બીજો શીરો લઇને એમજ ઘસવો. એ રીતે ઘાડા દુધપાક જેવો પણ સફેદ શીરો થાય ત્યાંસુધી તવાથાથી ઘસ્યા કરવું. તે પછી તેમાં એક લીંબુનો રસ મેળવો. કારણ સફેદ શીરો જલદી બંધાઈ જાયછે તેમ લીંબુથી થશે નહી.

સ્ટફડ કુબેજ તથા નોલકોલ.

ઉપરનાં બધાં જાદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાપી કાઢયા પછી નક્કર કુબેજનો સવા રતલ વજનનો એક દડો કરવો અને તેના ડાંડા તરફના ભાગનો બે ઇંચ વ્યાસનો સરખો ગોળ કકડો કાપીને પછી છરીવડે

સંભાળથી અંદરની બધી કૅબેજ કેાતરી કાઢીને પેાકળ કરી કૅબેજનું બાહેરનું ફરતું પડ બધેથી એકસરખું એક ઇંચ જાડું રાખવું. પછી ૦। રતલ કાંદાને છેાલી બારીક ભુકા જેવા કાપી ૦। રતલ ઘીમાં ઉંડી નાની તપેલીમાં ફીકા લાલ તળી તેમાં છુંદેલું આદુ લસણ ૦। તેાળેા વઘારવું અને આએ ચેાપડીમાં પાઇ કૅબેજનામાં લખ્યા પ્રમાણે પણ એ કૅબેજના ગાળામાં ભરાય તેટલાં ગેાસ્તમાં તેમાં લખેલેા બધેા સામાન ભેળીને તૈયાર કરી તેમાં કાંદાના વઘારમાંનું આસરે નવટાંક જેટલું ઘી ભેળીને પછી કૅબેજના ગાળામાં ભરી જો ઘટેતેા અંદરથી કેાતરી કાઢેલાં પાદડાંમાંથી જરા માહે મુકીને પછી પેલા ગેાળ કાપી કાઢેલા કકડાને દાબીને ઉપર સફાઇથી મુકી ગાળેા બંધ કરવેા અને તે નીકળી નહી જાય માટે ટેપ અથવા કપડાંની પતીના કૅબેજની આસપાસ સરખે અંતરે ત્રણ ટાઇટ આંટા બાંધી લેવા. ત્યારબાદ એક કલઇભરેલા પાટીયામાં આસરે દોઢ શેર ઘી નાખી ચુલે કકડાવી કૅબેજ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાં બધેથી એકસરખી લાલ આખી તળીને કાઢી લઇ કાંદાના વઘારવાળી તપેલીમાં કૅબેજ મુકી એક નાળીયેરનું ઘાડું દુધ અડધેા શેર રેડી ૦। તેાળેા નીમક નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને હેઠેથી ચરેને સંભાળથી ફેરવી કૅબેજ બરાબર ચરી એવી ઘીપર આવેને ઉતારી એવી સાથેજ દીશમાં કાઢવી. એનેા ટેસ્ટ ઘણેા સારેા થાયછે. નેાલકેાલ સ્ટફડ કરવા હેાયતેા વચલાં કદના સંત્રાના જેટલા પણ તદન કુમળા ૭ નેાલકેાલને છેાલી સરખા ગેાળ કરવા અને આએ ચેાપડીમાં ખીમેા ભરેલા પટેટામાં કાચા પટેટા કેાતરવા લખેલુંછે તે રીતે નેાલકેાલને કેાતરી તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ખીમેા ભરવેા અથવા ઉપર કૅબેજમાં ગેાસ્ત ભરવા લખ્યુંછે તેવું ગેાસ્ત ભરી એક નાળીયેરનું એક પાશેર ઘાડું દુધ તથા ગેાસ્તની સેાજી એવી એક પાશેર રેડી ૦। તેાળેા નીમક નાખીને કૅબેજની કાની પકાવવા. નાળીયેરનું દુધ પસંદ નહી હેાયતેા તેને બદલે દોઢ પાશેર ભેંસનાં દુધમાં અડધેા પાશેર ઠંડું પાણી ભેળીને તે લેવું.

સલંજ અથવા સલંગા. (મુસલમાન લેાકની વાંની.)

મેાટા કાંદા શેર ૧॥, ઘી રતલ ૦।, ચીચેારા કાઢેલી સેાજી આમલી તેાળા ૩, ખાંડ તેાળા ૨॥, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧॥, બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચારેાળી દરેક તેાળેા ૦॥।, તાજાં ઇંડાં ૫.

કોડીનાં વાસણમાં નાના ચાર ચમચા ઠંડું પાણી રેડી તેમાં આમલીને હદી કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરાંને બીજાં કોડીનાં વાસણમાં કાઢી આમલીમાં બીજું બે ચમચા પાણી રેડી ચોળીને બાકીનું ડોહરૂં કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દઇ ડોહરાંમાં ખાંડ તથા નીમક ભેળવું. આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે મુજબ મેવાને છોલી બદામ પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપી બધું ધોઇને કોરડું કરવુ. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી કલઇભરેલા પાટીલા અથવા મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં પેહલે મેવાને તળીને કાઢી લીધા પછી કાંદા નાખી અવારનવાર ચમચથી ફેરવ્યા કરવો અને બધો એકસરખો લાલ તળાયને તેમાં ખાંડ સાથનું આમલીનું ડોહરૂ તથા તળેલો મેવો ભેળીને પછી કલઇવાળા પેણામાં બધું ઘી સાથેજ કાઢી તેની ઉપર ભાંજેલાં પાંચ ઇડાં સમાય તેટલું પાંથરવુ. પણ કોઇપણ તરકારીની ઉપર આખીદાળનાં ઇડાં કરવાં હોયછે ત્યારે હમેશ દાળ સફેદી બેઉ સાથે નાખેછે અને તે ઇડાં બંધાયા પછી તેની સફેદી કઠણ થઇ જાયછે માટે તેમ નાખવાને બદલે પેહલે ઇડાંની અણી તરફનાં કોટળાંનો દાઢીયાં જેટલો ગોળ કટકો ભાંજી કાઢીને પછી પેણામાં પાંથરેલી મેળવણીના થોડા ભાગની ઉપર કોટળાંમાંથી થોડી થોડી કરીને પેહલે સફેદી રેડીને પછી તે રેડેલી સફેદીની વચમાં ઇડાંનાં કોટળાંનું તળીયું દાબી જરા ખાડો કરીને તેમાં દાળ નાખીને પછી એજ રીતે બધાં ઇડાં ભાંજ્યા બાદ ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર છુટા છુટા થોડા ઇંગાર મુકી મેળવણીમાં ભેળેલું આમલીનું ડોહરૂં બધું બરાબર સુકાય તેટલાં હેઠે વચમાં કાંદા ડાઝે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને દાળ બંધાયને ઉતારી ચમચથી ઇડાં કાઢવાં. એ રીતે ઇડાં ભાંજ્યાથી સફેદી બંધાયા પછી મજાહની નરમ લાગેછે. મેવો પસંદ નહી હોયતો તે નાખવો નહી. એ વાંની સારી લાગેછે.

સ્ટ્રૉબેરી ક્રીમ-આઇસ.

સોજી પાકી સ્ટ્રૉબેરી રતલ ૦॥, સોજી ખાંડ તોળા ૫, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુ ૧ નો રસ, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ-સ્પુન ૩, રંગ આઇસ ક્રીમનો ખપ મુજબ.

બે પાશેર ઠંડાં પાણીમાં મીલ્કને બરાબર મેળવીને તેમાંથી થોડું કૉર્નફ્લૉઅરમાં ભેળીને દુધપાક જેવું કરવું અને બાકી રહેલાં બધાં પાણી સાથનાં મીલ્કમાં ખાંડ પીગળાવી ચુલે મુકી કકરો પડને તેમાં પેલા દુધપાક જેવા કૉર્નફ્લૉઅરને સારીકાની મેળવી પાંચ મીનીટ ઘુંટયા પછી ઉતારવું અને તદ્દન ઠંડું થાયને ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવીને માહે તે ભેળી પાછું ધીમી આંચે ઘુંટી દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું. પછી ઑરૅંજીને સાફ કરી તદ્દન કલઇભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢવી અને પેલી મેળવણી તદ્દન ઠંડી થાયને તેમાં મેળવી માહે લીંબુનો રસ તથા રંગ આઇસ-ક્રીમનો થોડાં ટીપાં ભેળી છેલ્લે ઇડાંની સફેદીને કઠણ ફફ ચહાવીને તે મેળવી આજ્ઞે ચોપડીમાં આઇસ-ક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

ઑરૅંજી વૉટર.

સોજી પાકી ઑરૅંજી રતલ ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦ાા, લીંબુ ૧ નો રસ. ઑરૅંજીને સાફ કરી ડીચકાં કાઢી કોડીનાં વાસણમાં નાખી ખુબ તરેહ ભચડી માહે ખાંડ નાખવી અને પાણીને કકડાવી ફુકું થાયને ગાળીને તે એક શેર રેડીને બધું સારીકાની એકરસ કરી લીંબુનો રસ ભેળીને પછી પેહલે તદનજ કલઇભરેલી ઘણાં બારીક આંખ-ાંની સાફ ચાળણીમાંથી બધું ગાળી લઇને પછી પઃઠ્ઠું કપડાંથી ગાળી નીતરું કરી આઇસ નાખીને પીવું. બધો છુછો વધે તેને તોળીને તેનાં પોણાં વજન જેટલી તેમાં ખાંડ ભેળીને જામ બનાવવી.

સ્નો બૉલ્સ.

કોઇપણ જાતની સોજી મારમેલેડ રતલ ૧, સોજા રાંધવાના ચોખા તથા ખાંડ દરેક તોળા ૧૫, સોજું દુધ શેર ૦ાા, બદામની બીજ તોળા ૫, માખણ ખપ મુજબ.

આજ્ઞે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે મુજબ બદામને છોલી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને ખુંદવી. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ અર્ધકચરા બાફેલા રાંધી ઓયાંમાં ઓસાવવા અને તેમાંનું બધું પાણી નીકળી જઇને કોરડા થવા દેવા. પછી દુધમાં

ખાંડ પીગળાવી સોજી તપેલીમાં ગાળી તેમા ચાવલ તથા બદામ ભેળી દેગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી થોડાં કપને જરા માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરીને ઠંડાં પાણીમાં મેલી બંધાયને ઉલટાવીને આખાં કાઢવાં અને જરા ઠંડાં પાણીમાં મારમેલેડને ભેળી નરમ કરીને ઉપરથી તે રેડવી.

સંત્રા તથા મોસંબીની છાલના મુરબ્બાનાં અચાર.

મજાહના પાકા લાલ અથવા પીળા રંગના સંત્રાની જાદી છાલ લેવી અને તેની ઉપરની બોરદુપર જાયફળ ખમણવાની ખમણી ઘસીને જરા છાલ ઓછી કાઢયા પછી તેજ તરફથી ખાવાના કાંટાવડે સેજ છુટા છુટા ચોબા દઈને તેના હાથવડે આસરે સવા ઇંચ જેટલા કટકા ભાંજવા. મજાહના પીળા રંગનાં મોસંબી પણ બનતાં સુધી ઘણી જાદી છાલનાં લેવાં અને એકેક મોસંબીની ચાર ચીર કાપી છાલ કાઢી તેની પીળી બોરદુપર ખમણી ઘસીને સંત્રા કરતાં એ છાલ જરા વધારે ઓછી કાઢયા પછી એને ઘણા પાશે પાશે ચોબા દેવા અને એકેક ચીરની છાલના બેઉ અણી તરફથી બીડાંના આકારના બે કટકા કાપ્યા પછી વચમાંનો ભાગ રેહે તેના આડા બે કટકા કાપી એ બેઉ જાતની છાલના કટકા તોળીને દરેક શેર ૦। લેવા અને પોણોશેર ઠંડાં પાણીમાં દોઢ તોળો નીમક પીગળાવી કોડીનાં મોટાં બોલમાં ગાળીને તેમાં છાલના કટકાને ચોવીસ કલાક ભીનવી રાખ્યાબાદ આએ ચોપડીમાં મુરબ્બો સંત્રા તથા મોસંબીની છાલનો છાપેલોછે તેમાં લખ્યા મુજબ એ છાલના કટકાને ધોઈને તેજ રીતે બાફવી અને સોજી ખાંડ શેર પોણાબે લઈ તદનજ કલઈભરેલી તપેલીમાં એજ મુરબ્બામાં લખ્યા મુજબનો શીરો બનાવી તેમાં પેહલે મોસંબીની છાલના બાફેલા કટકા નાખી ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડું મેલી આસરે એક કલાક થાયને સંત્રાની છાલના કટકા નાખવા અને લાકડાંના મોટા ચમચાથી અવારનવાર છાલ તળે ઉપર કરી ઘણુાજ ઘાડા શીરા સાથનો મુરબ્બો થાયને ઉતારવો. પણ ઉપલી રીતે મુરબ્બો બનાવવા માટે શીરાને ચુલે મુકવાની ત્રણ ચાર કલાક આગમચ અડધો શેર સોજી નવી કોકમને સાફ કરી ભાંજીને ઝીણા કટકા કરી સરકાથી સોજી ધોવી અને એક પાઇંટ સોજા સરકા સાથે મોટાં કોડીનાં બોલમાં ભીનવી રાખી વારંવાર લાકડાંના ચમચાથી તળે ઉપર કરીને ભચડયા

કરવી અને ભીનવ્યાને ચાર કલાક થાયને હાથવડે સારીકાની ચોળીને પછી ધોતાં જાંજરાં મજબુત સફેદ કપડાંમાં રસ સાથે થોડું થોડું નાખી દાબીને બધો રસ ગાળી લીધાબાદ છુછામાં ખીજો અડધી પાઇંટ સરકો રેડી ખુબ ચોળીને એજ રીતે કપડાંમાંથી બાકીનો બધો રસ કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો. જે અરસામાં ઉપર લખેલો બેઉ છાલનો ઘણાજ ઘાડા શીરા સાથનો મુરબ્બો તૈયાર થાયને ઉતારી તેમાં કોકમનો રસ તથા પોણો તોળો નીમક ભેળી એળચીના દાંણા, તજ તથા લવંગ દરેક અડધા તોળાને ખોખરૂં કરી અંદર તે પણ મેળવીને ચુલે ઘણી ધીમી આંચે ઉઘાડું મેલી માહે અવારનવાર લાકડાંનો મોટો ચમચો અથવા તદનજ કલઇભરેલી નાની ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંદરનો રસ થોડો બળેને ભેળ વગરની સોજી મરચાંની ભુકી અડધો તોળો અને વધારે તીખાં અચાર કરવાં હોયતો એક તોળો મેળવવી. અચાર તૈયાર થવા આવશે ત્યારે માહે ફીણ આવશે, તે પછી શીરો ઘણો ઘાડો કરવો નહી, કારણ તેમ કરીને ઉતાર્યેથી અચાર ઠંડું થતાં ઘણોજ ઘટ શીરો થઇ જાયછે અને તેમાં અચાર બરાબર ચરતાં નથી. તેટલામાટે અચાર બરાબર ડુબે તેટલો અને જરા ઘાડો જેવો શીરો થાય ત્યારે ઉતારીને ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને તદન ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી બે ત્રણ દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરતાં રેહવુ અને સંત્રા કરતાં મોસંબીની છાલને ચરતાં વખત લાગેછે માટે બે મહીને મોસંબીની છાલ બરાબર ચરછે તે પછી અચાર વાપરવાં. એ અચાર સારાં લાગેછે. વચલાં કદના બે સંત્રાની છાલ એક પાશેરને આસરે થાયછે અને એટલાંજ મોટાં બે મોસંબીની છાલ પણ એટલાંજ વજનની થાયછે.

સ્પંજ કેક.

તદન તાજાં ઇડાં ૧૨, આખાં ૮ ઇડાંનાં વજન જેટલી છુંદીને બારીક ચાળણીથી ચાળેલી ખાંડ, આખાં ૪ ઇડાંનાં વજન જેટલો મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉનો આટો, વૅનીલા એસૅન્સ નાના ચમચા ૨, લીંબુનું એસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, બદામનું એસૅન્સ ટીપાં ૪૦, કડણ માખણ અથવા સોજું માખણનું ઘી ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને ભીનાસ વગરનેા તદન કોરડો કરવેા. પછી ઇંડાંને ભાંજી સફેદી જુદી કાઢી તેમાંની અડધીને કઠણ કફ ચઢાવવેા અને એક ગેાળ તળીયાંની ઉંડી તપેલીમાં દાળ નાખી કેક ઘુંટવાના સેાટાવડે ખુબ ઘુંટી તેમાં જરા જરા કરી બધી ખાંડ ભેળી કફ ચઢાવેલી સફેદી મેળવીને પછી જરા જરા આટેા નાખતા જઇ જોરથી લગભગ અડધેા કલાક ઘુંટવું. તેટલાં બાકી રહેલી અડધી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી છેલ્લે તે ભેળીને પછી એસેન્સ મેળવવું અને એ મેળવણીથી પેાણું ભરાય તેટલા પત્રાંના કેક બનાવવાના સેાજા ગેાળ દાબડાને અથવા કલઇભરેલી વાટીને પુરતું માખણ યા ઘી લગાડી તેમાં મેળવણી રેડી ગમેતેા બીજી થેાડી બારીક છુંદેલી ખાંડ ચાળણીવડે ઉપર છાંટી તુર્તજ પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ભુંજીને કેકને ઉલટાવીને આખું કાઢવું. આઇસીંગ સાથનું સ્પંજ કેક બનાવવુ હેાયતેા એ મેળવણી એકથી સવા ઇંચ જેટલી છાલકી ભરાય અને ઉપર ખીલવા માટેની બાકી જગ્યા રેહ તેટલા ત્રાંબાના કલઇભરેલાં એક ખુનચાને માખણ યા ઘી ચેાપડી તેમાં મેળવણી રેડીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી, તંદુર યા મેાટા ચુલા ઉપર ભુંજવું અને કેક જરા ઠંડું થાયને ઘણી ચાલતી છરીવડે એ કેકના ગમે તેવા આકારના કકડા કાપી તેની ઉપર રાજબરી જામ જરા ચેાપડી આએ ચેાપડીમાં આઇસીંગ ખાંડનીમાં લખ્યા મુજબનેા થેાડેા સામાન તૈયાર કરીને જામની ઉપર તેનું ૦। ઇંચ જાડું પડ લગાડી તે કઠણ થવા માટે ઠંડી ભઠીમાં મુકવુ અથવા તેા એ કેકના ચેારસ યા ડાયમંડ ઘાટના હઠીથી ત્રણ ઇંચ જેટલા કકડા કાપીને પછી તેને વચમાંથી સરખા બે ભાગમાં કાપીને તેની ઉપર જરા જામ ચેાપડી બેઉ કકડાને પાછા સાથે જોડીને પછી તેની ઉપર આઇસીંગ પાંથરવી. અમથું બધા રવાનુંજ બનાવેલું કેક આટાનાં કેકનાં કરતાં વધારે પેાચું થાયછે માટે તેવું કરવું હેાયતેા ઉપર મુજબનેાજ બીજો બધેા સામાન લેવેા પણ આટાને બદલે મીલનેા પેહલાં નંબરનેા સેાજો સફેદ બારીક રવેા આખાં ૮ ઇડાંનાં વજન જેટલેા લઇને ઉપલીજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને કેક ભુંજવું. પણ એ કેકને બીજાં કેાઇ કામમાં અથવા ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કાપીને જામ ચેાપડી આઇસીંગ લગાડવા માટે વાપરવું નહી, એમ અમથુંજ ખાવામાં એ કેક ઘણું મજાહનું લાગેછે. મરઘીનાં મેાટાં પાંચ

અને વચલાં કદનાં કોટળાં સાથનાં આખાં ૭ ઇડાંનું વજન અડધો રતલ થાયછે, તેમજ ઉપર લખેલા બધા સામાનનું આટાનું અથવા રવાનું ભુંજેલું તૈયાર સ્પંજ કેક દોઢ રતલની થોડું ઉપર થાયછે. તાજાં ઇડાં નહી હોયતો પછી દાળ આઠ ઇડાંની અને સફેદી પંદર ઇડાંની લેવી, કારણ તેવી દાળથી કેક વીસરૂં લાગેછે અને ઓછી દાળથી મજાહનું થાયછે. લીંબુનાં ઍસૅન્સને બદલે લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ત્રણ ચમચા ચાલશે.

સ્પંજ કેક ૨ જું.

તદન તાજાં ઇડાં ૪, કોટળાં સાથનાં આખાં ૪ ઇડાંનાં વજન જેટલી ઘુંદીને ચાળેલી ખાંડ, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉનો આટો તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઝીણો સફેદ રવો દરેક આખાં ૨ ઇડાંનાં વજન જેટલો, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૩, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩૦, કઠણ માખણ અથવા સોજું ઘી ખપ મુજબ.

ઉપર પેહલાં સ્પંજ કેકમાં લખ્યા પ્રમાણે આટાને ચાળી સેકી સુકો કરી તેમાં લખ્યા મુજબનાં તપેલાંમાં ઇડાંની દાળ નાખી સોટાવડે ઘુંટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે નાખી ભેઉ ભેળીને તેમાં થોડી થોડી કરી ખાંડ નાખી એમજ રવો નાખીને સોટાવડે લગભગ વીસ પચીસ મીનીટ ઘુંટવું, જે દરમ્યાન જરા જરા કરી બધો આટો પણ નાખવો. જેમ જોરમાં ઘુંટાયછે તેમ કેક ખીલેલું અને પોચું થાયછે. છેલ્લે લીંબુનો રસ તથા ઍસૅન્સ ભેળવું અને કેક આખું રાખવું હોયતો પેહલાં સ્પંજ કેકની માફક પત્રાંના ગોળ દાબડામાં યા વાટીમાં ભરવું. પણ કાપી કકડા કરીને બીજા કોઇ ઉપયોગમાં લેવું હોયતો ઉપર ખુનચામાં ભરવા લખેલુંછે તેમ નાના ખુનચાને પુરતું માખણ યા ઘી લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ઉપલા સામાનનું ભુંજેલું તૈયાર કેક એક રતલ થશે. બધા રવાનું એ કેક ઘણું પોચું થશે પણ બધા આટાનું એ કેક કીધું હોયતો તે તદન થીસઇ જઈ ભારી થઇ ખીલ્યા વગરજ રેહશે. બીજાં કોઇ પુડીંગમાં વાપરવા માટે બધા રવાનું એ કેક કરવું નહી, આટો તથા રવો ભેઉ ભેગું લઇનેજ બનાવવું. અમથું ખાવા માટે એ કેકમાં ગમેતો ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ પોણો તોળો નાખવી.

સ્પંજ કેક કૉર્નફ્લૉઅર.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર આખાં ૨ ઇંડાંનાં વજનને, છુંદીને ચાળેલી ખાંડ આખાં ૩ ઇંડાંનાં વજન જેટલી, તદનજ તાજાં ઇંડાં ૪, બ્રાઉન ઍન્ડ પૉલસનનો પૅસ્લી ફ્લૌઅર વાલ ૫ (બે આની ભાર), માખણ ખપ મુજબ.

પૅસ્લી ફ્લૌઅર નાખેલી કોઇપણ મેળવણીને તૈયાર કીધા પછી થોભવુ જોઇયે નહી, માટે મેળવણી તૈયાર કીધા આગમચ ભુંજવા માટેની સામગરી કરી રાખવી. તે પછી કૉર્નફ્લૉઅરમાં પેજ઼લીફ્લૉઅરને ઘણો બરાબર ભેળવો અને ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખુબતરેહ દોહવીને પતળી કરી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને પછી દાળમાં ખાંડ બરાબર ભેળી સફેદી મેળવી છેલ્લે પેસ્લી ભેળેલો કૉર્નફ્લૉઅર મેળવવો અને એ કેક ભુંજાતી વેળા ઘણું ખીલેછે તેટલામાટે એ મેળવણીથી બે ભાગ ભરાય અને એક ભાગ ખાલી રેહ તેટલા દાબડા યા વાઠીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તંદુર યા ચુલા ઉપર બરાબર ભુંજવું. પેસ્લી ફ્લૉઅર નહી હોયતો તેને બદલે બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી લેવો. એ કેક સીક માણસ તેમજ બચ્ચાંને ખવાડવામાં હલકું છે. પણ અમથું ખાવા સારૂં બનાવવામાં ગમેતો દાળને ઘુંટયા પછી તેમાં સોજું માખણ શેર ૦। ભેળીને પછી તેમાં ઉપર મુજબ બીજો બધો સામાન મેળવવો. તદનજ તાજાં ઇંડાં નહી હોયતો પછી ત્રણ ઇંડાંની દાળ અને પાંચ ઇંડાંની સફેદી લેવી. પેસ્લી ફ્લૉઅર તથા બેકીંગ પાઉડર નાખ્યા વગર એ કેક બનેછે પણ તેને સ્પંજ કેક ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબ ઘુંટવું જોઇયે.

સ્પંજ કેક ચોખાના આટાનું.

તાજાં ઇંડાં ૪, બારીક છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળા ૩.

સ્પંજ કેક પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ ઉપલા સામાનનુ કેક ઘુંટીને બનાવવું. પણ સ્પંજ કેક કૉર્નફ્લૉઅરનામાં લખ્યા મુજબનો પેજ઼લી ફ્લૌઅર નાખીને આએ કેક બનાવવું હોયતો આટામાં ૦। તોળો પેસ્લી

ફલૅાઅર મેળવેા અને દાળને ખુબ ઘુંટી તેમાં ખાંડ બરાબર મેળવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભેળી છેલ્લે આટેા મેળવીને મેળવણી ભરી એજ કેકમાં લખ્યા મુજબ થેાભ્યા વગર તુર્તજ ભુંજવું.

સ્પંજ કેકનું પુડીંગ.

સ્પંજ કેક તેાળા ૬, સેાજું દુધ શેર ૦ll, તાજાં ઇડાં ૨, સેાજું માખણ નવટાંક, ચવચવના અથવા વેલાતી ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કાપેલા કકડા તેાળા ૩, બ્રેંડી નાનેા ચમચેા ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, ખાંડ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કેકને અડધેા કલાક દુધમાં ભીનવી રાખીને પછી ભાંજીને બરાબર એકરસ કરી ઇડાં ભાંજી દેાહવીને તે અને પછી બીજો બધેા સામાન માહે બરાબર મેળવી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળી પાઇ દીશ યા લંગડીને પુરતું માખણ ચેાપડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ગરમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું અને બાફવું હેાયતેા ઉંડાં વાસણને માખણ લગાડી તેમાં ભરી એમાંજ લખેલી રીતે બાફવું.

સ્પંજ કેક પેજલી ફ્લૅાઅરનું.

કેાઇપણ સાધારણ આટામાં Brown & Polson's Pais Flour ભેળીને સ્પંજ કેક બનાવવુ હેાયતેા તેને મુદલ ઘુંટવુ જોઇ નહી. કારણ એ પેસ્લી ફ્લૅાઅર ભેળાયાથી વગર ઘુંટવે પેાતાની મેલેજ કેક ખીળી જાયછે. પણ પેસ્લી ભેળેલી મેળવણી તૈયાર થયા પછી મુદલ થેાભવું નહી પણ તુર્તજ કેકને ભુંજવા મુકવું જોઇયે. તેટલામાટે કેકની મેળવણી તૈયાર કરવા પેહલાં ભુંજવા મારેની સામગરી કરી રાખવી અને પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં સ્પંજ કેક પેહલાંમાં લખ્યા મુજબનેા બધેા સામાન લઇ આટા સાથે પેજલી ફ્લૅાઅર તેાળેા ૦l ને વાલ ૫ એટલે ૭ આની ભારને બરાબર ભેળીને પછી દાળને ખુબ ઘુંટી પતળી કરી તેમાં ખાંડ મેળવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભેળી છેલ્લે પેજલી ફ્લૅાઅર સાથના આટાને એમાં બરાબર મેળવી દઇને એજ સ્પંજ કેકમાં લખ્યા મુજબ ભરીને તુર્તજ ભુંજવા મુકી દેવું. સ્પંજ કેક ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબનેા સામાન લઇ આટેા તથા રવેા બેઉ ભેગાનું અથવા અમથા રવાનું સ્પંજ કેક ઉપલીજ રીતે પણ પેસ્લી ફ્લૅાઅર ૦l તેાળેાજ ભેળીને બનાવવું.

સ્પંજ પુડીંગ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજું કઠણુ માખણુ તથા છુંદેલી ખાંડ એ દરેક ચીજ કોટળાં સાથનાં આખાં બે ઇંડાંનાં વજન જેટલી, તાજાં ઇંડાં ૨, લીંબુનું એસેન્સ ચમચી ૦ાા (ટીપાં ૩૦), બીજું લગાડવા માટે માખણુ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળીને કેક બનાવવાની રીત આજ ચોપડીમાં છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ સેકીને કોરડો કરવો. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબતરેહ દોહવીને તેમાં એકેક પછી બધો સામાન ભેળવો અને થોડાં ચાનાં નાનાં કપને પુરતું માખણુ લગાડી તેમાં મેળવણી જરા અધુરી ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં.

સ્પંજ પુડીંગ ૨ જું.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું માખણુ તથા સોજી લાલ ખાંડ દરેક તોળા ૧૫, સોજું દુધ શેર ૦ાા, છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી બારીક સુંઠ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૨, છુંદેલું જાયફળ ૧, સોદા બાઇ-કાર્બ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા, લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

આટાને પેહલાં સ્પંજ પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ ચાળી સેકીને સુકો કરવો. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબતરેહ દોહવી પતળાં કરી આટામાં મેળવીને પછી દુધમાં સોદા પીગળાવી તે જરા જરા કરી આટામાં ભેળીને પછી બધો સામાન એમાં એકરસ કરવો અને એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક મોટાં ઉંડાં બોલ અથવા સાદાં મોલ્ડને પુરતું માખણુ લગાડી તેમાં ભરી આજ ચોપડીમાં પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ સફેદ ધોતાં કપડાંને ઉપર ઢીજું બાંધીને પુડીંગ કઠણુ થાય ત્યાંસુધી બાફીને પછી કાઢીને અમથું અથવા મીઠા સૉસ સાથે ખાવું. કોઇપણ જાતની જામ સાથે વધારે સારૂં લાગેછે.

સફેદીને ખાવાના કાંટાવડે કફ ચઢાવવાની રીત.

ખાવાના એક કાંટાથી ઇંડાંની સફેદીને કફ ચઢાવતાં વખત લાગેછે માટે ત્રણુ કાંટા લેવા અને તેના અણી તરફના ભાગ એકેકની પાશે પાશે

અથડીને પંખા જેવું થાય અને કાંટાના બધા ડાંડાના છેડા અકેકપર આવે તેવી રીતે જમણા હાથમાં પકડીને પછી તે વડે કફ ચઢાવ્યાથી જલદી કફ ચઢેછે અને સફેદી કઠણ થાયછે.

સંભારીયાં. (હીંદુ લોકની વાંની.)

વચલાં કદનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સારી જાતના પટેટા શેર ૦ાા, ઘણી કુમળી ઝીણી પાપડી; આંગળી જેટલાં લાંબાં બીયાં વગરનાં કુમળાં વેંગણાં તથા સેજ જાદો સોજો શકરકંદ દરેક શેર ૦ાા, જાદાં પણ ઠુમકાં નાનાં તળવાનાં કેળાં ૪, ઘણું સોજું મીઠું તેલ ભરેલું શેર ૦ા, સોજું મોટું નાળીયેર ૧, સોજી કોકમ તોળા ૨, આદુ તોળો ૦ાા, બીયાં કાઢેલાં સુકાં મરચાં તોળો ૦ા, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ; મરી; ધાણા જીરાંનો મસાલો તથા આખા રાઈના દાણા દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ બારીક ખમણવો. આદુને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. કોકમને સાફ કરી ધોઇને ભુકો કાપવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. પછી એ બધા સામાનમાં હળદ, મરી, ધાણા-જીરાંનો મસાલો તથા નીમક નાખી સારીકાની મેળવવું. પાપડીને સમારીને ધોવી અને કોઈપણ તરકારી તથા કેળાંની છાલ છોલ્યા વગર એમજ સોજું ધોઈ પટેટાના બબે કટકા કાપવા અને કંદને ઉભો બે ભાગમાં કાપીને તેના પણ પટેટા જેટલા કટકા કાપવા. વેંગણાંનાં જરા ડીચકાં રાખી હેઠેથી ઉભાં ચાર ભાગમાં કાપી ઉપરથી વળગેલાં રાખવાં. કેળાંના બે કટકા કાપી તેને પણ વેંગણાની કાની કાપી છેડાપરથી જરા વળગેલાં રાખવાં. ત્યારબાદ વેંગણાં તથા કેળાંના ચીરેલા ભાગમાં મેળેલા મસાલામાંથી થોડો થોડો ભરી ચારે ચીર દાબીને વળગાવવી અને બાકી રહેલા બધા મસાલામાં બધી તરકારીને સારીકાની સંડોવવી. તે-પછી જરા મોટા કલઇભરેલા પાટીયામાં ચુલે તેલ કકડાવી તેમાં બીયાં કાઢેલાં સુકાં મરચાં તથા રાઇના દાંણા નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી મરચાં કાળાં થાય નહી પણ લાલજ તળાયને ઉતારી પાડી કેળાંને જુદાં રાખી બાકીના બધા સામાનને તપેલીમાં નાખી ચમચે ભેળી દેંગારપર મેલી ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી રેડવું અને વારંવાર ઉંધાડી ચમચથી તળે ઉપર કરી બધું જરા નરમ થાય ત્યારે કેળાં ભેળી એમજ રીતે તળે ઉપર કરવું પણ અંદર પાણી રેડવું નહી અને બધું બરાબર નરમ થાયને ઉતારવું. એ વાંની સારી લાગેછે.

સમોસા ખમણ, જામ, દાળ, માવો, મેવો અથવા મુરબ્બાના માનના.

માન બનાવવાની રીતમાં સાધારણ માન લખેલુંછે તે મુજબ ખપ જોગું માન બનાવવું અને તેના ઘણાજ નાના સંત્રાના જેવા ગોળા થાય તેટલા કટકા કાપી તેમાં લખ્યા મુજબ ખેંચી વળ દઇને પછી તેનો ગોળો કરી એક ઇંચના પાંચમા ભાગ જેટલી પતળી નાની સફાઇદાર રોટલી વણી તેને સરખા બે ભાગમાં કાપવી. પછી ખમણ નાળીયેરનાંમાં લખ્યા મુજબ ખમણ બનાવવું, આએ ચોપડીમાં પોળી દાળની તથા માવાની માનની ફરમાસુછે તેમાં લખ્યા મુજબનો માવો અથવા દાળ તૈયાર કરવી, કેરીની ચીરના મુરબ્બાના ઘણા બારીક કટકા કાપવા અથવા કેરીનો ખમણેલો મુરબ્બો લેવો, આએ ચોપડીમાં તળેલી બદામ દરાખ લખેલીછે તે મેદા ખાંડ મેળીને તૈયાર કરવી અથવા રાજબરી યા બીજી કોઇ સોજી જામ જે ગમેતે એ બધાંમાંથી એક ચીજના સમોસા કરવા હોય તેને માનની રોટલીના કાપેલા એક કટકાના અડધા ભાગની વચમાં સમાય તેટલું પુરતું મુકી તેની ફરતી કીનારીની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને પેલા બાકીના ખાલી ભાગને ઉપર વાળી લઇ માહે ભરેલું ઢાંકીને કીનારીને સફાઇથી બરાબર વળગાવી લેવી. ત્યારબાદ મોટી કઢાઇ યા મોટા ઉંડા પેણામાં પુરતું માનનું ઘી નાખી ધીમે બળતે મેલી તેમાંથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં છુટા છુટા સમોસા મુકી એક પડ કકરૂં સફેદ તળાયને આંધરાંની ચમચે ફેરવી બીજું એમજ થાયને પેણા યા કઢાઇની કીનારીપર ચમચને ટેકાવવી, જેથી માહેલું ઘી નીકળી જશે. એ સમોસા ભુંજેલા કરવા હોયતો આએ ચોપડીમાં નાનખટાઇમાં લખ્યા મુજબ કથરોટ યા ખુનચામાં મજાહના સફેદ કકરા સમોસા ભુંજવા.

સમોસા ખીમાના માનના.

માનના સમોસા ખીમાના બનાવવા હોયતો સમોસા ખમણ, જામ, દાળ, માવો, મેવો અથવા મુરબ્બાના ઉપર છાપેલાછે તેમાં લખ્યા મુજબ માન બનાવી તેના ગોળા કાપી વણીને બબે કટકા કાપી હેઠે સમોસા ખીમાના સાદામાં લખ્યા મુજબનો ખીમો બનાવી તે ભરીને તેજ બધા સમોસામાં લખ્યા પ્રમાણે માનનાં ઘીમાં તળવા યા ખુનચામાં ભુંજવા.

સમોસા ખીમાના સાદા.

આગ્મે ચોપડીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરઘીનો લખેલાછે તેવા ખપજોગો સેજ તતરેલો પકાવવો અને તેમાં ખટાસ ઉપરાંત થોડો વધારે વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ નાખી પાછો ચુલે મુકી જરા સુકવવો, પણ પોચોજ રાખવો, વવરો કરવો નહી અને ઉતાર્યા પછી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ ભેળવો. ત્યારબાદ પફપેસ્ટ ક્રસ્ટનાં પેઠીસનેસ આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલાછે તે ખપ જોગો બનાવી સમોસા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તે પ્રમાણે તેના વીટાના ગોળા કાપી તેમાં લખેલી રીતે પણ એક ઇંચના પાંચમા ભાગ જેટલું પતળું વણીને તેના બબે કટકા કાપવા અથવા આગ્મે ચોપડીમાં રોટલી ઘઉંની નવ રીતથી બનાવવા છાપેલીછે તેમાં સમોસા સારૂં બનાવવા લખેલુંછે તેવી રોટલી બનાવીને તેના બબે કટકા કાપવા અને એ બેમાંથી જે એક રીતનું સમોસા માટે બનાવ્યું હોય તેની વચમાં પુરતો ખીમો મુકી કીનારી ખાલી રાખી તેપર પાણી ચોપડી સફાઇથી બેવડું વાળી એ રીતે બધા સમોસા તૈયાર કીધા પછી પેણામાં પુરતાં ઘીને બરાબર કકડાવી તેમાં કકરા ફીકા લાલ રંગના તળવા. ગમેતો એ સમોસામાં ખીમાને બદલે કોળમી, કાલુ અથવા બાફેલી સાંધનો ખીમો પકાવીને તે ભરવો અથવા આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં સૅમ્બૉલ લખેલુંછે તેવુ બનાવીને ભરવું. ગોસ્તના ખીમાના ઝીણા સમોસા કરવા હોયતો ઉપર મુજબ ખીમો તૈયાર કરવો અને અડધો રતલ મીલના પેહલાં નંબરના ઘઉંના આટામાં નવટાંક ઘી તથા અડધો તોળો વાટેલું નીમક ભેળી પાણીથી કઠણ બાંધી ખુબતરેહ ગુંદીને એક કલાક રાખ્યાબાદ પાછું ગુંદીને તેના ત્રણ ગોળા કરવા અને પુરતો સાટો નાખી તે દરેકને ઘણોજ પતળો કાગજ જેવો વણીને બે ઈંચના વ્યાસનાં બારીક કીનારીનાં ગ્લાસવડે પુરીની કાની તેને કાપીને પછી તેના બબે કટકા કરી તેમાં ખીમો ભરી પાણી લગાડી વાળીને કીનારી વળગાવીને ઉપર મુજબ ઘીમાં કકરા તળવા અથવા એમ ગ્લાસથી કાપવાને બદલે એ વણેલા આટાના અકેક ઈંચ સમચોરસ કટકા કાપી તેમાં ખીમો મુકી કીનારીપર પાણી ચોપડીને ત્રણ ખુણાનું ઝીણું ખીડું થાય તેવી રીતે વાળીને કીનારી વળગાવી લઇ એજ રીતે એ સમોસાને તળવા.

સમોસા એવીના.

ઉપર સમોસા ખીમાના સાદામાં મોટા સમોસા બનાવવા લખેલુંછે તે મુજબ ગમે તેટલા નાના મોટા સમોસા ખીમો ભરીને બનાવવા અને તેને તળીયા વગર એમજ કાચા રાખવા અને એક છાલકી મોટી તપેલીમાં સોજું પાણી રેડી તેમાં જરા નીમક નાખી ઢાંકીને બળતે મેલી માહે ખુબ જોશ આવી પાણી ઉછળેને તેમાં કાચા સમોસા મુકીને ઢાંકણુ ઢાંકવું. તે પછી સમોસા બફાશે ત્યારે પાણીની ઉપર તરી આવશે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢીને એક સાફ મોટા પેણામાં પાંથરીને મુકવા અને ખારાં ગોસ્ત અથવા મરઘીની સોજી ઘીપર રાંધેલી ઘાડી એવીમાં ખટાસ પુરતો વેલાતી સૉસ તથા મીઠાસ પસંદ હોયતો સેજ ખાંડ ભેળી પેણામાંના સમોસા ડુબે તેટલી તેની ઉપર ફરતી રેડી ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકી બરાબર કકડેને ઉતારવું. સૉસને બદલે જલદ સરકો પણ ચાલશે. ગમેતો ખારી એવીને બદલે આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનાં પેહલા અથવા ત્રીજાંમાં લખ્યા મુજબની ખાટી કીપેલી એવી લેવી અને થોડાં બાફેલાં ઇડાંના ઉભા બબે કકડા કાપીને તે પણ સમોસા સાથે એવીમાં મુકવા. એ વાંની ગરમ ગરમ ખાવામાં ઘણી સારી લાગેછે, ઠંડી સારી લાગતી નથી.

સમોસા જામ, માવા અથવા મુરબ્બાના પફ-પેસ્ટના ક્રસ્ટના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ-જામ, માવા અથવા મુરબ્બાનાં છાપેલાંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે પફ-પેસ્ટના ચોખંડા કટકા કાપી તેની અંદર એ ત્રણમાંની જેખી એક ચીજ ભરવી હોય તેને મુક્યા પછી એને પફની કાની બેવડું વાળીને લંબ-ચોરસ કરવું નહી, પણ સમોસાની કાની ત્રીકોણ થાય તે રીતે વાળવું અને પફની કાની એ સમોસાને મુંજવા.

સમોસા મદ્રાસી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો અથવા ઘરનો દલેલો ઘઉંનો ઘણો બારીક મેદો એક રતલ લેવો અને તેમાં બે તોળા ઘી તથા વાટેલું નીમક એક તોળો ભેળી બરાબર ગુંદીને આટો બાંધી એક કલાક રાખ્યા બાદ પાછો મસળીને તેના બધા નાના સપરચન જેટલા ગોળા કરી

તેમાંના એકને દાબી ચપટો કરૂં. તેની ઉપર જરા ઘી ચોપડી સાટો ભભરાવી બીજા એક ગોળાને એમજ ચપટો કરી તેની ઉપર મુકી સાટો નાખીને ઘણીજ પતળી સફાઈદાર રોટલી વણવી. પણ વણતી વેળા વારંવાર ફેરવીને વણવી; જેથી નાનાં મોટાં નહી પણ બેઉ પડ એક-સરખાંજ વણાશે. એ રીતે બધી રોટલી વણી રોટલીનાં બેઉ પડ ઠીકરાં ઉપર અર્ધકચરાં ભુંજી કાઢીને તુર્તજ બેઉ પડ છુટાં પાડી રોટલીનાં બધાં પડ એ રીતે થાયને એકેકની ઉપર સરખી ચોડ ગોઠવીને તેની બધી એકસરખી બે આંગળ પોહળી અને ૭ આંગળ લાંબી ચીપ કાપવી અને એમ કાપતાં બાકી વધેલા રોટલીના કટકાને પાણીમાં ભીનવી રાખી પીગળેને આએ ચોપડીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલીછે તે મુજબ એની લાહી બનાવવી. એ રીતે બધી રોટલી તૈયાર કરવા અગાઉ આએ ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલોછે તેમાં લખ્યા મુજબ પોણો રતલ નરનાં નકી ગોસ્તનો મજાહનો સુકો તતરાવેલો ઘીપર ખીમો પકાવી વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ નાખી ખાટો કરી ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ ભેળીને તૈયાર કરવો અથવા હેઠે લખેલી બીજી રીતે ખીમો બનાવવો. કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ તથા ફુદનાનાં પાદડાં ૩૦ એ ત્રણેને ધોઈ કોરકું કરીને બારીક કાપવું. આદુ તોળો ૦॥ તથા લસણ વાલ ૫ (બેઆની ભાર) ને છોલીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ છુંદેલું. કાંદા શેર ૦॥ ને છોલી બારીક ભુકો કાપી નીચવીને તેમાંનું બધું પાણી કાઢી નાખવું. પછી ઉપલા બધા સામાન સાથે નીમક તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભેળવું. ત્યારબાદ પોણો રતલ નકી ગોસ્તનો બારીક ખીમો છુંદી તેને પાતા ઉપર પીસી તેમાં દળેલી હળદ સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળીને તપેલીમાં નાખી ઢાંકીને ચારેક મીનીટ બળતે મુક્યા પછી ઉઘાડીને ખીમાને કરછીથી ભાંજ્યા કરવો અને માહે છુટેલું પાણી બળીને ખીમો તદન સુકો થાયને ઉતારી પીતળની સીજી ખલમાં નાખી બારીક છુંદીને કાઢી લઈ તેમાં નવટાંક ઘી તથા ઉપલો બધો તૈયાર કીધેલો સામાન મેળવી જરા વેલાતી સૉસ ભેળવો. પછી પેલી રોટલીની કાપેલી ચીપમાંથી એક ચીપને ડાબા હાથની ચમટીમાં પકડી એ ચીપના આપણાં બદન તરફ આવેલા છેડાને જમણા હાથ તરફની કીનારીપર પાનનાં બીડાં જેવા ત્રીકોણ આકારમાં વાળવો. જેમ

કીધાથી બીડાં જેવા નહી પણ પડા-રેકો ત્રીકોણ આકાર થશે અને તેની અંદર ખાંચો થશે તેમાં ઉપર લખેલા બેમાંથી જે એક જાતનો ખીમો પકાવેલો હોય તે ભરીને બાકીની એની સાથે વળગેલી રોટલીની ચીપને એ પડા-રેકા સમોસાની ત્રણકે અણી સરખી રાખીને ઉપર વીટાળી લઇ ચીપમાંનો છેડો રેહ તેને લાહીથી વળગાવી બધા સમોસા એ રીતે તૈયાર કીધા પછી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડાવીને પછી ધીમી આંચે કકરા તળવા. પેહલે ઉપર લખ્યા જેટલી કાગજની ચીપ કાપીને તેના ઉપર મુજબ સમોસા વાળી જોયાથી પછી સમોસા બનાવવાને સેહલ પડશે. ખીમાને બદલે ગમેતો આએ વીવીધ વાંનીમાં સૅમ્બૉલ છાપેલું છે તે બનાવીને ભરવું.

સમોસા મસાલાનાં ઇડાંના સાદા.

કાંદા શેર ૦॥, ઘી શેર ૦।, આદુ તોળો ૦॥।, લસણ તથા નીમક દરેક તોળો ૦॥, કોથમીર ઝુડી ૮ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, વેલાતી સૉસ નાના ચમચા ૪, તાજાં ઇડાં ૮.

આદુ લસણને છોલીને ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. ઇડાંને ભાંજી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલઇભરેલી મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં નાખી ફીકા બદામી રંગના તળાયને તુર્તજ તેમાં આદુ લસણ ભેળી તેનો તળાવાનો સોહડમ નીકળેને કોથમીર મરચાં મેળવી ઉતારી પાડી તેમાં દોહવેલાં ઇડાં રેડી સારીકાના એકરસ કરીને પાછું ચુલે મેલી કલઇવાળી નાની ચમચથી ચારવ્યા કરવું અને કઠણ જેવું થાયને સૉસ ભેળી ફેરવ્યા કરી પાછું કઠણ થાયને ઉતારવું, પણ ઘણું કઠણ કરી વવડું થવા દેવું નહી. ત્યારબાદ ઉપર સમોસા ખીમાના સાદામાં લખ્યા મુજબની કોઇપણ એક રીતે પણ ખીમાને બદલે આએ પકાવેલાં ઇડાં ભરીને સમોસા બનાવી તેજ પ્રમાણે તળવા.

સમોસા મીઠાં ઇડાંના માનના.

સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૦॥, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૦।, બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચાંરોળી ત્રણ મળી તોળા ૫, એળચી તોળો ૦॥, જાયફળ ૧, તદનજ તાજાં ઇડાં ૮, ખરી કેસર વાલ ૨॥ એટલે બેઆનીનાં અડધાં વજનની, સોજો ગોલાબ ચમચો ૧.

કેસરને સેકી પીતળની ખલમાં બારીક વાટી ગોલાબમાં ભેળી રાખવી. એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામ; પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણે મેવાને છોલી બદામ પસ્તાંના આડા નાના કટકા કાપી ધોઇ કોરકું કરીને ગમે એમજ રાખવું અને ગમેતો મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં બધું ફીકા રંગનું કકરું તળી કાઢી ઘીને ઠંડું થવા દેવું અને પેંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દાબવી ખાંડનો કચરો કાઢી સોજી કરી એ બેઉ તથા કેસરને ઘીમાં સારીકાની મેળવીને ધીમી આંચે ચુલે મેલી મોટા ચમચાથી ચારવ્યા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળી મેવો કાચો હોયતો સાથેજ મેળવવો પણ તળેલો હોયતો જરા ઠંડું પડને ભેળવો. પણ પેંડાં ઘણું કઠણ કરી વવરાં થવા દેવાં નહી. તે પછી સમોસા ખીમાના માનનામાં લખ્યા મુજબ ખપજોગાં માનની રોટલી વણી તેના બબે કટકા કાપીને તેમાં ખીમાને બદલે એ મીઠાં પેંડાં ભરીને સમોસા બનાવી તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે તળવા અથવા ભુંજવા. કેસર વગર પણ પેંડાં પકાવી શકાશે.

સરકો અચાર તથા ચટણીમાં કેમ અને કેવો વાપરવો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણી છાપેલાંછે તેમાં ચટણી કેરીની ૨ જી, ૪ થી તથા ૧૨ મીછે તેમાં સોજો જલદ સરકો લેવા છાપેલુંછે પણ તેને બદલે એ ત્રણે કેરીની ચટણીમાં ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકોજ બધો લેવો. પણ બીજી બધી ચટણી તથા અચારમાં પણ જલદ સરકો છાપેલોછે તે બધાંમાં જેટલો સરકો લેવાનો હોય તેમાંથી તે સરકો ચોથા ભાગ જેટલો ઓછો લઇ તેને બદલે તેટલોજ ક્રૉસનો વેલાતી સરકો માહે ઉમેર્યાથી ચટણી તથા અચાર મજાહનાં જલદ થશે. ચોથો ભાગ ઉમેરવો એટલે એમ કે પોણી બાટલી જલદ સરકામાં એ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો સરકો ૦। બાટલી ભેળવો.

સરકો અંગુરી.

મોટી સુકી પાંચ શેર અંગુરી દરાખને સાફ કરી તેમાંથી એક શેરને સોજી ખલમાં છુંદવી અને પાંચ શેર પાણીને કકડાવી કુકું થાયને ઉપલો બધો સામાન તથા એ પાણી સમાય તેટલીજ એક બરણીમાં બધું ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉંફવાળી જગ્યામાં બે દાહડા રાખ્યા પછી

ઉઘાડવુ અને ઉપર સફેદ પેાપડી બંધાશે તેને કાઢી નાખી સાફ હાથે અંદરની બધી દરાખને ખુબ ચેાળીને ભાંજી નાખી પાછું એજ પ્રમાણે બંધ કરી બબે દીવસને અંતરે એમજ ચેાળવું. પછી જ્યારે દરાખ હેઠે ઠરી જઇ ઉપર નીતરૂં લાલ પાણી આવે ત્યારે તે પાણીને સેાજાં કપડાંથી ગાળી તેમાં ઘણેા સેાજો જલદ સરકેા એક વાઇન-ગ્લાસ ભેળી કેરબાસી અથવા બાટલીએામાં ઉપર સુધી ભરવેા, અધુરેા રાખવેા નહી અને ચપટ બુચ મારી સરકેા બરાબર ખાટેા થાય ત્યાંસધી તડકે મુકવેા. દરાખ ભરેલા બરણીમાં ઝીણાં મગત્રાં થશે તેથી સરકેા બીગડેલેા સમજવેા નહી, કારણ એમજ થશે. જલદ સરકાને બદલે ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનેા વેલાતી સરકેા નાખ્યાથી વધારે જલદ સરકેા થશે.

સરકેા ખજુરનેા.

એક શેર સેાજા ખજુરને સાફ કરી ધેાઇને એક શેર પાણી સાથે ભેળી એ બધું નાખતાં અડધી ભરાય તેટલી એક કેાડીની બરણી અથવા બેાલમાં ભરીને ઢાંકી મુકવું. વાસણ નાનું લેવુ નહી, કારણ ઉભાઇને માહેથી બાહેર નીકળી જશે. ચેાથે દીને પાણીની અંદર ખજુરને ખુબ મસળવેા અને ઢાંકી રાખી ફરી ચેાથે દીને એજ રીતે મસળીને પછી સેાજાં ઘટ કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધેા રસ ગાળી કાઢી છુછેા ફેંકી દઇ રસને બાટલીમાં ભરી સરકેા બરાબર ખાટેા થાય ત્યાંસુધી રેાજ તડકે મુકવેા, પણ ચાર ચાર દીવસને અંતરે બધેા મળી ચાર પાંચ વખત ધેાતાં ઘટ કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી સરકાને ગાળવેા. એ સરકેા મજાહનેા ખાટેા થાયછે.

સરકેા ગેાળનેા.

એક શેર સેાજા લાલ ગેાળનેા ભુકેા કરી કેાડીનાં વાસણમાં નાખવેા અને હઢી શેર એટલે હઢી બાટલી પાણીને ચુલે મુકી તેમાં બરાબર એક કકરેા પડેને ઉતારી એ બધું પાણી ગેાળમાં રેડી માહે ગેાળને બરાબર પીગળાવી ધેાતાં ઘટ કપડાંથી બધું ગાળી તદન ઠંડું થાયને કેાડીની અથવા લખેાટેલી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ઉંફમાં રાખવું. આસરે એક માસ પછી સરકેા બરાબર ખાટેા થશે ત્યારે તેની સપાટીની ઉપર બંધાયલેા જાડેા પેાપડેા બધેા બરાબર કાઢી નાખીને ધેાતાં ઘટ કપડાંને પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાં સરકેા રેડી ભચડયા

વગર હલવે હલવે એમજ ગળાય પછી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી ઉપર કપડું બાંધવું અને દાહડો લાંબો હોયતો પંદર અને ટુકો હોયતો પચીસ દીવસ રોજ તડકે મુકી સાંજનાં બાટલીઓ ઉંચકી લેવી અને સરકો તૈયાર થયા પછી ઉપર મુજબ બીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી પાછો એકવાર ગાળીને બાટલીઓ ભરવી.

સરકો તાડીનો.

ભેળ વગરની સોજી તાડી લેવી અને થોડી હોયતો કેરબાસી અથવા બાટલીઓમાં ભરવી પણ વધુ હોયતો લપોટેલી સોજી બરણીમાં ભરી બુચ મારી અથવા બરણીને રકાબી યા લાકડાંનાં ઢાંકણથી ઢાંકી બબરચી-ખાનામાં ચુલાથી થોડે છેટે અથવા હુંફવાળી જગ્યામાં રાખવું અને જયારે તાડીનો વાસ અને સ્વાદ બદલાઈને સરકાના જેવી ખાટી થાય પછી કપડાંથી ગાળીને સરકો ભરવો.

સરકો સેરડીનો.

ભેળ વગરના તદન સોજા ચોખ્ખા સેરડીના રસને તદન કલઈભિરેલી તપેલીમાં ધોતાં કપડાંથી ગાળવો અને એક બાટલી રસમાં કાચા આખા છલટાં સાથના ચણા ભરીને લેવા હોયતો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) લેવા અને તોળેલા હોયતો દોઢ તોળો લેવા અને જેટલી બાટલી રસ હોય તેમાં એ હીસાબે ચણા નાખવા. પછી એ રસ જો ચાર બાટલી હોયતો સોજાં નવાં નળીયાંના ચારેક ઈંચ જેટલા કટકાને ઘસ્રડીને સોઝે ધોઈ લુછી કોરડો કરીને ઇંગારમાં મુકવો અને તે ખુબ તરેહ ટપેને ચીમટાથી ઉંચકી જરાખી થોભ્યા વગર તુર્તજ રસમાં નાખી દઈને એક મીનીટ પછી કાઢી નાખવો. તે પછી એ રસ ભરાતાં જરા અધુરી રેહ તેવી લપોટેલી સોજી બરણીમાં અથવા પોહોળાં મોઢાંના બાટલામાં ભરી બધા ચણા પણ સાથેજ માહે નાખવા અને ઉપરથી ચપટ ઢાંકીને તેની ઉપર ટાઈટ કપડું બાંધી રાત દીવસ ઠાર અને તડકાંમાં મુકી રાખવું. પણ ૭ સાત દાહડાને અંતરે ઉઘાડીને ચણાને અંદરજ રાખી રસને કપડાંથી ગાળવો અને કપડાંમાં છારી ઠરો બધું રેહ તે કાઢી નાખી ગાળેલા રસને પાછો ચણામાં રેડવો. એ રીતે ગાળીયા કરવું અને એક મહીને સરકો તૈયાર થશે પછી જરા ઘટ ધોતાં સફેદ કપડાંથી ગાળીને ચણા ફેંકી દેવા અને સરકાને બાટલીઓમાં ભરવો. એ સરકો

મજાહનો સોજો ખટાસવાળો જલદ થાયછે. એ સરકો લાલ જેવો થતો નથી માટે લાલ કરવો હોયતો પીળા રંગનો ગોળ આવેછે તે નહી પણ ઘેરા લાલ રંગનો આવેછે તેવો નવટાંક ગોળનો ભુકો ચાર બાટલી રસમાં પેહલેથીજ નાખવો.

સ્વાદીષ્ત રંગીન ચવચવનું અચાર.

સોજી મોટી દલદાર પણ કોયળ પચીસ કાચી કેરી લેવી અને તેને છોલી ગોટળી કાઢી નાખીને નકી ગરના દોઢ ઈંચ જેટલા કટકા કાપી તેમાં પચીસ તોળા નીમક ભેળી સોજી બરણીમાં ભરી બીજે દીને અંદર હાથ ફેરવવો અને ત્રીજે દાહડે કાઢીને પુરતાં તડકાંમાં ત્રણથી ચાર દીવસ બરાબર સુકવી તોળીને તે ત્રણ શેર લેવી. પછી એક બાટલી સોજા ઘણા જલદ સરકામાં સોજી શાકરીયા ખાંડ ત્રણ શેર પીગળાવી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે મુકવું અને ગરમ થાયને તેમાં ખોખરા કીચેલા ધાંણા તોળો ૧, ભેળ વગરની સોજી મરચાંની ભુકી તોળો ાા તથા ગોવાનાં મોટાં સુકાં મરચાં પાંચ નાખવાં, પણ સરકાને કકરો પડવા દેવો નહી અને અંદરથી વરાળ નીકળેને ઉતારી પાડાને ઉપર કપડું બાંધી તદન ઠંડો થાયને તેમાં સુકવેલી કેરી ભેળીને બધું બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અવારનવાર ઉંચાડીને તળે ઉપર કરવું અને કેરી સેજ નરમ જેવી થાય પછી હેઠે લખ્યા મુજબનો સામાન તૈયાર કરવો.

શીરા સાથનો ચવચવનો ચીનાઇ મુરબ્બો આવેછે તેનો બધો શીરો કાઢી નાખીને અમથો મુરબ્બો રતલ ૧, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧ા, સોજી નવી કોકમ શેર ૧, આખે ચોપડીમાં મુરબ્બો સંત્રા અથવા મોસંબીની છાલનો સુકો છાપેલોછે તેવો બેઉ જાતનો મલી શેર ાા, આદુ શેર ા, નીમક તોળા ૩, ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી તોળો ૧ થી ૧ાા, એળચીના દાંણા; લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ાા, સોજો તાડીનો સરકો બાટલી ાાા, ધોવા તથા પીસવા માટે બીજો સરકો ખપ મુજબ.

અચાર ભરવાની અગાઉ આદુને છોલી ઘણીજ બારીક કાતરીઓ કાપીને તેના અકેક ઇંચ જેટલા મોટા કટકા કાપી કોડીનાં વાસણમાં એક તોળા નીમક સાથે ભેળીને ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને એક બે

દીવસ તડકે સુકવવું. એળચી, લવંગ તથા તજને જુદું જુદું જાડું છુંદવું. કોકમમાંથી એક પાશેરને સાફ કરી તેના પોણી ઇંચ જેટલા કટકા કાપી જરા સરકાથી ધોઇને પછી જરા સરકામાં કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખવી અને બાકીની બધી કોકમને સોજી કરી સરકાથી ધોઇને સોજા પાતા ઉપર જરા સરકા સાથે બારીક પીસીને કોડીનાં મોટાં બોલમાં નાખી તેમાં બધો તાડીનો સરકો ગરમ કીધા વગરનો એમ ઠંડોજ મેળવીને સોજાં ધોતાં મજબુત ખાડીનાં જાંજરાં કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી ભચડીને બધો રસ કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો અને એ રસમાં ખાંડ તથા બાકીનું નીમક પીગળાવી મરચાંની ભુકી, એળચી, લવંગ તથા તજ ભેળીને પછી અચારની કેરીને રસમાંથી જુદી કાઢીને પછી તેના રસમાંથી સાડાત્રણ પાશેર જેટલો રસ એ કોકમના રસની મેળવણીમાં મેળવી અચારનો રસ બાકી વધ્યો હોયતો તે કાઢી નાખ્વો. ત્યારબાદ એ મેળવણીમાં અચારની કેરી, બધો મુરબ્બો, કોકમના કટકા તથા આદુની કાતરીઓ ભેળીને બધુ ખીલારની બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ચાર પાંચ દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવું. અચાર બરાબર ચરે પછી વાપરવાં. એ અચાર ઘણાં સારાં થાયછે. અચાર ચરયા પછી પણ અવાર નવાર તળે ઉપર કીધાથી સોજાં રેહછે.

સ્વીસ રોલ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૭॥, સોજી ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ઈંડાં ૩, મીલ્કમેડ કનડેનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૧, રાજબેરી અથવા એપ્રીકોટ જામ ખપ મુજબ.

ઈંડાંને મોટી સુપ-પ્લેટમાં ભાંજી માહે ખાંડ નાખીને મેળવણી કડણ જેવી થાય ત્યાં સુધી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ મેળવીને પછી અંદર મીલ્ક ભેળી હળકે હાથે એમાં બધો આટો સારીકાની એકરસ કરવો. પછી એ મેળવણી સમાય તેટલાં છાલકી ઉભી કીનારીનાં પત્રાંનાં લંબ-ચોરસ ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી નાખી ભઠીમાં આઠ દસ મીનીટ ભુંજવું અને કોરાં કાગજની ઉપર ખાંડ પાંથરીને તેની ઉપર ટીનમાંથી ઉલટાવીને આખું કાઢી લઇ તેની ઉપર સફાઇથી જામ ચોપડીને ગોળ રોલ વીટાળવું.

સાફ કીધેલી ચરબી.

ઘણું કરીને બકરાંના ગુરદા પરની ઘણી જાદી નાનાં સપરચન જેવા ગાંગડાની ચરબી આવેછે તેવી ચરબીજ લેવી. પરદાની પતળી ચરબી લેવી નહી તે સાફ કરવાને ઘણી મેહેનત પડેછે. એ ચરબીમાંથી પરદા કાંઇ હોય તે કાઢી નાખીને કટકા કુરી સાફ કઢાઇમાં ઇંગારે મુકવી અને એક તપેલી ઠંડાં પાણીથી પોણી ભરી તેની ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને ચરબી થોડી થોડી તવાતી જાય તેમ તેને એ કપડાંમાં રેડતાં જવું. એમ કીધાથી ચરબી સફેદ રેહછે અને બધી એકઠી તાવ્યાથી કકરીને જરા રતાસપર થાયછે. એ રીતે ગાળેલી બધી ચરબી પાણીમાં બંધાયને કાઢી લેવી. બીજી રીતે ચરબી તાવવી હોયતો મોટાં તપેલાંમાં પાણી કકડાવી તેમાં ઉપર મુજબના ચરબીના કટકા નાખી બળતે ઉઘાડું રાખી બધી ચરબી પીગળી જાયને કપડાંથી પાણી સાથેજ બીજાં તપેલાંમાં ગાળવી અને ઠંડી થઇ ચરબીનો પોપડો બંધાય તે કાઢી લઇ ચરબી વાપરવી હોય ત્યારે પાછી પીગળાવવી. પીસીને સાફ કરવા હેઠે લખ્યુંછે તેના જેવો એ તાવેલી ચરબીનો સ્વાદ લાગતો નથી, પણ એ મજાહની માખણ જેવી લાગેછે માટે કોઇપણ પેસ્ત્રીમાં સાફ કીધેલી ચરબી નાખવાનું આએ વીવીધ વાંનીમાં લખેલું હોય તેમાં ગમેતો એ ચરબી વાપરવી. ઘઉંની રોટલી ચરબીની બનાવવી હોયતો તાવીને ઘીને બદલે એ ચરબી નાખીને સાટો છાંટયા વગર રોટલી બનાવવી. એ રોટલી મજાહની થાયછે. પણ ગરમ ખાવી, ઠંડી પડયાથી ચરબી બંધાઇ જાયછે અને તે સારી લાગતી નથી. પફ પેસ્ટ પાઇનો એટલે પાઇને માટેનો ક્રસ્ટ અથવા બીજા કોઇપણ ક્રસ્ટમાં એ તાવેલી ચરબી લેવી નહી. કારણ ભુંજાતી વેળા એ ચરબી જલદી તવાઇને ક્રસ્ટમાંથી બાહેર નીકળી જાયછે અને તેથી પછી ક્રસ્ટ ખીલ્યા વગરનો સુકો થાયછે. તેટલામાટે પાઇનો અથવા બીજો કોઇપણ ક્રસ્ટ ચરબીનો બનાવવો હોયતો તેને માટે ઉપર લખ્યા મુજબની બકરાંની કઠણ ચરબી લઇ તેમાં જાળી કે પડ કાંઇ હોય તે બધું બરાબર કાઢી નાખી ઠંડીના દાહડામાં કકડતાં અને સાધારણ ઋતુમાં ગરમ પાણીમાં બોળી થોડું એજ પાણી નાખતાં જઇ તદનજ સાફ પાતા ઉપર ચરબીને નરમ પીસી તેનો લંબ ગોળ ગોળો કરી ડાવા હાથની હથેલીપર મેલી જમણા હાથે છરીવડે

ગોળામાંથી જરા જરા ચરબી કાઢવી, જેમ કરતાં ચરબીમાં રહેલી દોરા જેવી બારીક નેસ નીકળે તે બધી કાઢી નાખી એજ રીતે બીજી બે વાર ચરબીને પીસી નેસ કાઢીને માખણ જેવી નરમ કરી વાપરવાને વખત હોયતો ઠંડાં પાણીમાં મુકવી. કોઇપણ કેક, પુડીંગ યા બીજી કાંઇ પેસ્ત્રીમાં ચરબી નાખવા લખેલું હોય તેમાં એ ચરબી પણ વાપરવી.

સાફ કીધેલું નીમક.

પોણા રતલ સોજાં સફેદ નીમકને તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવીને બળતે મુકી એક જોશ આવેને ઉતારી તપેલીની હેઠે કાંઇ મુકીને જરા ઢળતી રાખવી, પછી તેની ઉપર મેલનો પોપડો તરતો રેહશે અને હેઠે પાણી ઠરશે, તે પોપડો ભાગે નહી તેમ હેઠેનાં નીતરાં પાણીને બીજી સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં સંભાળથી નીતારી લઇને પાછું એ પાણીને ધીમે બળતે મુકી માહે અવારનવાર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને બધું પાણી તદન સુકાઇને સફેદ સુકું ઝીણું નીમક થાય ત્યારે ઉતારીને અંદરથી નીમક કાઢી લેવું.

સારીયા.

કલીયાંણીનો અથવા રંગુનનો હલવો નામના એક જાતના સફેદ ચોખા આવેછે તે ચોખાને ચુંટી છરાની ઉફણી ભુસું કાઢીને સોજા ધોઇ ભેયાંમાં નાખી કોરડા થાયને ઝીણા દલાવી ચાળીને તે આટો સવા રતલને સોજી તપેલીમાં નાખી પોણા શેર ઠંડાં પાણીમાંથી તેમાં જરા જરા કરીને બધું ભેળી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી કાંથા આગલથી મરડાયલી નહી હોય તેવી એક સરખી તપેલી સાફ પાણીથી અડધી ભરી તેપર ઢાંકણ ઢાંકી મોટે બળતે મુકવી અને પાણી ખુબતરેહ કકડીને માહે ઉછળેને એ તપેલીના કાંથાની ઉપર ચપટ બેસ્તી ઢંકાય તેટલી કાંસાંની યા કૉપરબ્રાસની ખડબચડી નહી પણ વપરાઇ ઘસાઇને સફાઇદાર લીસાં તળીયાં થયલી બે થાળીઓને સોજી કરવી અને તે એકની ઉલટી બેરહુ એટલે તળીયાંમાં બરાબર વચોવચમાં જો સારીયા નાના કરવા હોયતો એક નાનો ચમચો ભરી અને મોટા માટે એક મોટો ચમચો ભરી એ મેળવણીને રેડી તુર્તજ થાળીને ઉભી પકડી બેઉ હાથે સરખી ગોળને ગોળ ફેરવવી. જેથી મેળવણી થાળીની ઉપર સરખી

જરા જાદાં કાગજ જેટલી ગોળ પંથરાઇ રેહશે, પછી તુર્તે તપેલીનુ ઢાંકણુ ઉઘાડી તેની ઉપર એ થાળીને ચટી મુકી દેવી અને તપેલીમાંનાં ઉકળતાં પાણીની વરાળ થાળીપર પંથરાયલા સારીયાને લાગાથી તે ત્રણથી ચાર મીનીટમાં બફાશે. તેટલાં બીજી થાળીની ઉપર એજ રીતે બીજો સારીયો તૈયાર કરવો અને આગમચથી એક કથરોટમાં સાફ ઠંડું પાણી ભરીને તૈયાર રાખી પેલા બફાયલા સારીયાની થાળીને તેમાં ચટી મુકી દઇ મેળવણી રેડેલી બીજી થાળીને તપેલીની ઉપર મુકી દેવી અને કથરોટમાં મુકેલી થાળીને એક મીનીટમાં ફેરવી નાખી કાંમરીની ચીપથી અને તે નહી હોયતો પછી છરીની અણીથી સારીયાને કીનારી પરથી જરા અળગો કરી સારીયા અને થાળીની વચમાં કથરોટમાંનું પાણી છાંટતાં જઇને સરખો ગોળ આખો સારીયો ઉપાડી લેવા અને ધોઇને સાફ કીધેલાં સોજાં સુપડાં યા કરંડીયાનાં ઢાંકણાંની પછવાડેની બોરદુપર મુકવો અને નેતરની ધોલકી હોયતો તેની ઉપર અને તે નહી હોયતો પછી ટેબલ યા મોટાં પાટીયાંને તડકે મુકી તેની ઉપર ધોતી ચાદર બીછાવીને આગમચથી તૈયાર રાખી સારીયાનુ થાળીની ઉપરનું વરાળ લાગીને બફાયલું પડ હેઠે ચાદરપર લાગે તેમ સુપડાં યા ઢાંકણુ પરથી સંભાળથી ઉંચકીને ચાદરપર સુકાવા માટે મુકવો અને ઉપરનું પડ સુકાયને સંભાળથી ફેરવી બીજું પડ સુકાઇને સારીયા બરાબર સુકા થાયને ઉંચકી લેવા. પણ ઉપરનું પડ સુકાય ત્યાંસુધી એમજ રેહવા દીધાથી જો સારીયા ચાદરને વળગી જઇ ઉપડીને નીકળી શકતા નહી હોયતો પછી થોડી થોડી મીનીટે સારીયાને ફેરવ્યા કરી બરાબર સુકા થાયને કાઢવા. બફાયલા સારીયા થાળી પરથી આખા નહી નીકળે અને ભાગી જાય તો પછી મેળવણીમાં એક ચમચી સરકો ભેળવો, તેથી ભાગશે નહી. સારીયા કાઢતાં ભાગી જાયતો તે બફાયલા સારીયાને ખાંડ સાથે ખાવાના સારા લાગેછે. સારીયા બફાતાં તપેલાંમાંનુ પાણી ઓછું થાય તેમ બીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખીને માહે તે ઉમેરયા કરવું, તેમજ કથરોટનું પાણી ગરમ થાય તેને પણ બદલ્યા કરવું અને દરેક સારીયો કાઢયા પછી થાળી લુછીને તદન કોરડી કરવી, કારણ ભીનીપર મેળવણી પંથરાતી નથી. ઘણા સારીયા બનાવવા હોયતો બે ત્રણ તપેલી ચુલે મુકવી અને થાળી પણ વધારે રાખવી. ખારા સારીયા કરવા હોયતો મેળવણીમાં બારીક વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક

ચમચી ભેળવું અને મીઠા કરવા હોયતો ટેસ્ટ મુજબ થોડી મેદા ખાંડ ભેળવી. સુકાયલા સારીયાને તળવા માટે મોટા ઉંડા પેણામાં ડુબતુ ઘી ચુલે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સારીયો મુકવો, પણ તેને તળતી વેળા બેઉ હાથમાં એકેક તવાથો રાખી તે વડે સારીયાને પેણાનાં ઘીમાં ખેંચી ખેંચીને તળવા, તેમ કીધાથી સારીયા હોય તે કરતાં ખેંચાઇને ઘણા મોટા થાયછે. હમેશ સારીયા તદન સફેદ અને કકરા તળવા, લાલ કરવા નહી. સારીયા ભુંજવા હોયતો ઇગારપર ગલેલ મુકી તેની ઉપર ભુંજવા.

સાલમપાક.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧૦, સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૪, બદામની બીજ શેર ૨, દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક શેર ૦ા, સોજી પંજાબી સાલમ તોળા ૬, એળચીના દાંણા તથા જાયફળ દરેક તોળા ૨, સોજો ગોલાબ બાટલી ૧.

એળચી જાયફળને છુંદવું. ખાંડને ગોલાબમાં પીગળાવી સોજી તપેલીમાં ગાળીને જરા ટાઇટ શીરો કરી ગરમ ભેભટપર રાખવો. બદામ પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇ કોરડી કરી તેમાંથી એક શેરના આડા ત્રણ ત્રણ કકડા કાપવા. પછી મોટી કઢાઇમાં બધું ઘી નાખી ચુલે મુકી તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામના કટકા નાખી ફીકા લાલ તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇને બાકીની આખી બદામને એમજ તળી કાઢયા પછી મગજને પણ તળીને એ તથા આખી બદામને છુંદવું. સાલમને ખલમાં ઘણીજ બારીક છુંદી મલમલના કપડાંથી ચાળવી અને બાકી જાડો ભુકો રેહ તેને પાછો છુંદી એમજ ચાળીને સોજાં કલઇભરેલાં તપેલાંમાં કઢાઇમાંથી થોડું ઘી નાખી તેને પાછું કકડાવી તેમાં એ સાલમ નાખ્યા ધીમી આચે બરાબર ભુંજીને પછી તેમાં એક માણસે જરા જરા કરી દુધ રેડતાં જવું અને બીજાં માણસે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયાજ કરવું. કારણ જરા પણ હાથ થોભશેતો દુધમાં સાલમના ગાંગડા થશે. માટે એ રીતે બધું દુધ ભેળી ધુંટયા કરી દુધ બળીને માવા જેવું થાયને તેમાં કઢાઇમાંનુ બધું ઘી નામી માવાને ફીકો લાલ તળી માહે શીરો ભેળવીને ધીમે બળતે ધુંટયાજ કરવું, હેઠે લાગવા દેવું નહી અને ઘી છુટું પડેને ઉતારી બદામ, મગજ, એળચી તથા જાયફળ ભેળવું.

સીક માણુસ માટે બાટલીમાં સોજી છાસ બનાવવાની રીત.

કોઇ વખત ડૉકટરો સીક માણુસને છાસ પાવા ફરમાવેછે અને તેઓનેતો તદન તાજી અને ચોખ્ખીજ આપવી અવશ્યનીછે, માટે તેવી ખાત્રીપુર્વક સોજી છાસ રોજ થોડી ઘરમાં બનાવવી હોયતો નાની મોટી જેવી જોઇયે તેવી ચોરસ ઉભા ઘાટની સફેદ કાચની બાટલીઓ આવેછે અને તે ઇંગ્રેજી તેમજ બીજી મોટી દુકાનોમાં મળેછે. તે બાટલીની ઉપર પેચનું ઢાંકણુ હોયછે અને આઇસક્રીમના સાંચામાં ફેરવવા માટે ચક્કર હોયછે તેમ એ ઢાંકણુ સાથે પણુ હૅન્ડલ સાથનું ચક્કર જડેલું રેહછે અને એને ઇંગ્રેજીમાં ચર્ન કેહછે. તે જાતની બાટલી તળીયાંથી તે ચક્કરનાં મથાળાં સુધી આસરે બારેક ઈંચ જેટલી ઉંચી લેવી અને છાસ બનાવવાની એક દીવસ આગમચ સાંજનાં આએ વીવીધ વાંનીમાં દહી જુદી જુદી છ રીતથી બાંધવા છાપેલુંછે તેમાં અમથી દહીનીજ મેળવણીથી બાંધવાનુંછે તે રીતે ઘણું સોજાં અડધો શેર દુધનું દહી બાંધવું અને બીજે દીને સહવારે તે બંધાઇને કઠણુ થાય પછી થોડાં સોજાં પાણીને સાફ વાસણમાં ચુલે મુકી તેમાં ખુબતરેહ કકરા પડેને ઉતારી જરા ઠંડું થવા આવેને ગાળી તેમાં આંગળી બોળતાં ડાજે નહી તેટલું ગરમ રેહ ત્યારે પેહલે દહીને બાટલીમાં ભરવું અને છાસ ઘાડી કરવી હોયતો તેમાં એ પાણી અડધો પાશેર અને છાસ જરા પતળી જોઇયેતો બીજા એકથી બે નાના ચમચા ભરી વધુ રેડી ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકી પેચ ફેરવીને ચપટ બેસાડયા પછી હૅન્ડલથી ચક્કને ફેરવી વીસેક મીનીટ વળોવવું. જેમ થયાથી દહીની સપાટીની ઉપર માખણુની ઝીણી ઝીણી ગાંગડીઓ તરી આવશે તે બધાંને બાટલી ઉંઘાડીને ચમચાથી કાઢી લઇને પાછું બંધ કરી એજ રીતે બીજો થોડો વખત ફેરવવુ અને અંદર બાકી રહેલું માખણુ ઉપર આવે તેને કાઢી લીધા પછી માખણુ વગરની સોજી છાસને કાઢીને ઉપ્યોગમાં લેવી. દહી તથા પાણી બાટલીમાં વધારે ભરીયાથી વળોવાશે નહી માટે હમેશ બાટલી અડધી યા તો તેની સેજ ઉપર આવે તેટલીજ ભરવી, વધારે ભરવી નહી.

સીક માણુસ માટે મોલ્ડમાં બાફેલી મરઘી.

કોઇ માણુસ ઘાસ્તી ભરેલી બીમારીમાંથી જરા સારૂં થાય ત્યારે તેને ફેરફાર ખોરાક આપવા માટે કોઈ વખત ડૉકટર નીચે લખ્યા મુજબ બાફેલી મરઘી આપવા ફરમાવેછે.

હાક ફાઉલ નહી તેમજ વળી ઝીણું ચીકન પણ નહી હોય તેવું એ બેની વચ્ચમાંનું એક મજાહનું ભરેલું પીલું લેવું અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કાપી સમારી કટકા કરી પગના બબે કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી સોજું ધોવું. પછી એક કલઇભરેલી મોટાં આંધરાંની ચાળણીમાં બધા કટકા અકેકની પાશે પાશે મુકી કાંથાની ઉપર એ ચાળણી રેહ તેટલી એક તપેલી પાણીથી અડધી ભરી ચુલે ધીમે બળતે મેલી તેના કાંથાની ઉપર મરઘી ભરેલી ચાળણી મુકી ઉપર ચઢું ઢાંકણ ઢાંકવું, પણ મરઘી ચાળણીને વળગે નહી માટે અવારનવાર તેની જગ્યા ઉપર જરા ખસેડવી અને મરઘી તદ્દન નરમ થાય ત્યાંસુધી દોઢ બે કલાક સુધી ચુલે રાખવું. જે દરમ્યાંન તપેલીમાંનું પાણી કમતી થાયતો બીજું કકડતું પાણી ઉમેરવું અને તદ્દન નરમ થાયને કટકાને કાઢી જરા ઠંડા થાયને હાડકાં, ચામડાં, નેસ બધું કાઢી નાખી નકી માસનો ઘણોજ બારીક રેસો ટુપવો અથવા સોજાં ઢીમડાં ઉપર હલકે હાથે ખીમા જેવું બારીક છુંદવું. પણ એટલુંબી દર્દીથી ચાવી શકાય નહી તો પછી તદનજ સોજા પાતા ઉપર એ માસને પીસ્વું અને વાટેલું નીમક પાંચ વાલ એટલે બે આની ભાર, કોથમીરનાં ઘોઇ કોરડાં કરીને બારીક કાપેલાં પાદડાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ૦। ચમચી એમાં ભેળીને ખાવાની અડધો કલાક આગમચ ઍલ્યુમીનમના ઢાંકણાં સાથના દાબડા આવેછે તેવા એક નાના દાબડામાં એ મરઘી ભરી ઢાંકણ ઢાંકી આએ વીવીધ•વાંનીમાં પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ અડધોજ કલાક બાફીને દર્દીને આપવું, પણ બાફતી વેળા દાબડામાં પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. ડૉકટર રજા આપે તો બ્રેડ ઝીણેલો એક નાનો પટેટો, સોજું માખણ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી, છોલેલાં પાંચ વાલ આદુની પતળી કાપેલી કાતરીઓ તથા ચાર પાંચ એળચીને બતાથી થોકી છાલ સુધાંજ લઇ ઉપર લખ્યા મુજબ તૈયાર કીધેલી મરઘીમાં બીજા સામાન ભેગું એ બધું પણ ભેળી બાફીને પછી અંદરથી આદુ તથા એળચી કાઢી નાખીને ખવાડવું.

સીરોખ.

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો ટીપરી ૨, કાંદા શેર ૧, વાટેલું નીમક; ખાખેરાં કીધેલાં કાળાં મરી તથા જીરૂં દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ (બે આની ભાર), ઘી ખપ મુજબ.

કેસરને જરા સેકી વાટીને એક નાના ચમચા ઠંડાં પાણીમાં મેળવીને થોડી વાર રાખ્યા પછી ઉપરનું પાણી કાઢી લેવું. આટાને ચાળી તેમાંથી બે ભાગ જુદો કાઢી રાખી એક ભાગને પાણીથી કઠણ બાંધીને બાર કલાક રાખ્યાબાદ પેલા બે ભાગ આટામાં મેળવી માહે નવટાંક ઘી ભેળી કેસરનું પાણી રેડવું અને કાંદાને છોલી બારીક ચુકો કાપી તે તથા બાકીનો બધો સામાન આટામાં નાખી પાણીથી કઠણ બાંધી તેના મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી હથેલીપર જરા સાટો લઇ ૦। ઇંચ જાદી પાપડી તેપરજ થાપીને પછી પાતળાપર સુકી આંગળી વડે સરખે અંતરે તેમાં આરપાર મોટાં ચાર આંધરાં પાડી પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં એ સીરોપ્ય કકરાં તળવાં. ઘીને બદલે ગમેતો સોજા મીઠાં તેલમાં તળવાં.

સુકા મેવાનું સ્વાદીષ્ત અચાર.

સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨।, સોજી નવી ગરવાળી કોકમ શેર ૧।, નવાં જરદઆલુ; નવાં સુકાં અંજીર; અંગુરી દરાખ; નવાં ઉનાફ તથા સોજી શાકરીયા ખારક દરેક શેર ૦।।, ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી તોળા ૨ થી ૨।।, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ (દેઝર્ટસ્પુન), ઘણો સોજો સરકો બાટલી ૧।।, ધોવા માટે સરકો ખપ મુજબ.

ઉનાફમાં બધી કાંકરી હોયછે માટે તેને પેહલે સરકાથી ધોઇને તે બરાબર કાઢયા પછી કાંટાથી ચોબા દેવા. અંજીરને પણ એમ સરકાથી ધોઇ ચોબા દઇ નાનાં હોયતો તેના બે અને મોટાં હોયતો ચાર કટકા કાપવા. ખારકને ભાંજીને એકેકના બબે કટકા કરવા. જરદઆલુનાં બબે ફાડચાં કાપી ઠરીયા કાઢી નાખવા. દરાખને સાફ કરવી. પછી એ બધાંને પણ સરકાથી ધોવું. કોકમને સોજી કરી ભાંજીને કટકા કરી સરકાથી બરાબર ધોઇને કોઇનાં મોઠાં બોલમાં પેલા ૧।। બાટલી સરકા સાથે ભીનવી રાખી, પણ ઉપરની કોકમ કોરડી રેહછે માટે અવારનવાર તળે ઉપર કરવું અને ભીનવ્યાને બે કલાક થાય પછી ખુબતરેહ ચોળીને માહેથી થોડી થોડી હાથમાં લઇ ભચડીને બધો રસ કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો અને તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજખી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખ્ખાં એનેમલનાં વાસણમાં ધોતાં જરા જાંજરાં કપડાંથી બધો રસ દાબીને ગાળી લીધા પછી ખાંડનો

કચરો કાઢી સાફ કરી તે તથા નીમકને માહે પીગળાવીને પછી અંદર અંજીર, ઉનાફ તથા ખારક નાખી ઘણી ધીમી આંચે ચુલે ઉઘાડું મુકી અવારનવાર લાકડાંના ચમચાવડે ફેરવવું અને એક ભાગ જેટલો સરકો બળીને માહે બે ભાગ જેટલો રેહ ત્યારે દરાખ તથા જર્દઆલુ નાખી એજ રીતે અવારનવાર તળે ઉપર કરવું અને અચાર પતળાં હોયને મરચાંની ભુકી મેળવી પણ અચારનો શીરો ટાઇટ થવા દેવો નહી, કેમકે ઠંડું થતાં ચીવટ થઇ જાયછે અને પછી શીરો પીને બરાબર ચરતાં નથી માટે અચારમાં પુરતો રસ રેહને ઉતારી ઉપર કપડું બાંધી તદન ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરી ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને ત્રણ ચાર દાહડાને અંતરે તળે ઉપર કરતાં રહી અચાર ચરીને તૈયાર થાયને વાપરવાં. જો અચાર ખાટાં લાગેતો ટેસ્ટ મુજબ માહે થોડી ખાંડ મેળવી. એ અચાર ખાવામાં સ્વાદીષ્ટ અને તેજદાર રંગનાં થાયછે. અચાર ચરીયા પછી પણ અવારનવાર તળે ઉપર કીધાથી સોજા રેહછે.

સુતરફેંણી.

સોજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૫, સોજું સફેદ માનનું ઘી શેર ૪, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો સોજો આટો તથા ભીના ચોખાનો ઘણો બારીક દલેલો આટો દરેક તોળેલો શેર ૨, ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સોજી ચારોળી દરેક શેર ૦।, સોજો ગોલાબ બાટલી ૦।।।, એળચીના દાંણા તોળો ૧, બારીક વાટેલું નીમક વાલ ૫ (બે આની ભાર), સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

ઘઉંના આટાને ચાળી માહે નીમક નાખી પાણીથી પોચો જેવો બાંધી મલમલનું સોજું કપડું ભીનવીને તેની ઉપર ઢાંકીને બે કલાક રાખ્યા પછી હાથને જરા પાણી લગાડતાં જઇ ખુબ ગુંદીને પછી ધોળા પથરની ઉપર કપડાં ઝીકીને ધોયછે તેજ મીસાલ એક તદન સોજા પથરના પાતા ઉપર એ આટાને જોરથી ઝીકી ઝીકીને પછી તેને ખેંચતાં તાર નીકળે તેટલો બધો ચીવટ થાયને હથેલીને જરા મીઠું તેલ લગાડી પાછો આટાને ગુંદીને પછી ઝીકવો. ત્યારબાદ તેની લાંબી વીટ કરી તેના લીંબુ જેટલા બધા ગોળા કરી હથેલીને જરા તેલ લગાડતાં જઇ પાતાની ઉપર મુકી એ દરેક ગોળાને હથેલીવડે ગાંઠીયાના જેટલા જાદા અને જેટલા થાય તેટલા લાંબા વણતાં જઇ એક પોણો ગજ પોહોળાં

અને તેથી પણ લાંબાં પાટીયાં ઉપર મીઠું તેલ લગાડી એ ગાંઠીયા જેવા વણેલા આટાના બેઉ છેડાને પાટીયાંની પોહળાઇ તરફની બેઉ બોરદુપર દાબીને વળગાવી એ રીતે બધા વણેલા આટાને અકેકની જોડેજોડ અથડાવીને મુકતાં જવું અને તેની ઉપર મલમલનું ભીનું કપડું ઢાંકતાં જવુ. એ મુજબ બધા વણેલા ટુકડા પુરા થાયને તેની ઉપર પુરતું મીઠું તેલ લગાડી કપડાંને પાછું ઠંડાં પાણીમાં ભીજવી નીચવીને ઉપર ઢાંકી મુકવું. તે પછી ચોખાના આટાને પાણી વગર બધાં માનનાં અમથાં ઘીથીજ માખણ જેવા નરમ બાંધી પાટીયાં ઉપર ગોઠવેલા પેલા ઘઉંના આટાના ગાંઠીયા જેવા સળીયા ઉપર બધો એક સરખો પાંથરીને પછી જયાંથી એના છેડાઓ પાટીયાંની ઉપર વળગાવેલા હોય તે તરફથી નહી પણ બીજી બોરદુ ઉભા લાબા હોય ત્યાંથી ગોળને ગોળ વીટો વીટાળી લેવો. પણ એ વીટાના બેઉ છેડા ઉપર પેલા ઘઉંના આટાના ગાંઠીયા જેવા ટુકડાના છેડા છુટા રેહશે તેને દાબીને અકેક સાથે વળગાવીને પછી એ વીટાને બેવડો કરી કલઇભરેલા ખુનચામાં ઢગળાની કાની મુકી તેની ઉપર ભીનું કપડું ઢાંકવું. તે પછી પંદર વીસ મીનીટ બાદ એ ઢગળાને ઉચકી લંબાઇમાં ખેંચીને જરા લાંબો કરી તેની ઉપર જરા તેલ લગાડીને પાછું ઢાંકી મુકવું. પછી એટલાજ વખતને અંતરે પાછો તેલનો હાથ લગાડી એક છેડાપરથી ઉચકી કુવામાંથી પાણી કાઢતી વેળા જેમ બે હાથે દોરડું ખેંચેછે તેજ પ્રમાણે એક છેડેથી ખેંચતાં જવું અને તેનો બીજી તરફ ઢગળો થનો જશે તેની ઉપર પાછું ભીનું કપડું ઢાંકી રાખવું. એ રીતે એટલાજ વખતને અંતરે વારંવાર તેલ લગાડતાં રહી ખેંચતાં જવું. જેમ કરતાં વીટાની જાદાઇ ઘટીને છેલ્લે જાદાં સુતરના જેવો પતળો થઇ લંબાઈ ઘણી વધી જશે. તે પછી તેના બેઉ છેડા પરના ત્રણ ત્રણ ઇંચ જેટલા કટકા કાપી કાઢીને પછી એ ઢગળામાંના એક છેડાને ડાવા હાથનાં બે આંગળાની ઉપર સફાઇથી ગોળને ગોળ વીટાળી સુતરફેંણી જેટલી મોટી અને જાદી બનાવવી હોય તે મુજબ ગોળ પેડાંના જેવું વીટાળી છેલ્લે છેડો તોડી નાખીને આંગળા ઉપર વીટાળેલું ઓગાળીને કાઢી લઇ છેડાને વચમાં દાબી લેવો. પણ એ વીટાળતી વેળા આંટા આડા અવળા નહી લેવા. કારણ તેમ થયાથી સુતરફેંણીની બાહેરની કીનારી ચુંથાઈ જાયછે. વીટાળતાં વચમાંના કોઈ તાર ટુટા હોયતો તેને અંદર ખોસીને સરખું કરી પાટીયાંની ઉપર જરા

તેલ લગાડી એ આટાના તારનું વીટાળેલું પેડું જરા દાબી ચપટું કરીને તેની ઉપર મુકી હથેલીને તેલ લગાડી પેહલે જરા દાબી દાબીને બધેથી એક સરખી નાની હોયતો અડધી ઈંચ અને મોટી હોયતો એક ઇંચ જાદી સુતરફેંણી થાપવી. એ રીતે બધી સુતરફેંણી થાયને એક મોટા ઉંડા પેણામાં ડુબતું ઘી કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બળતું મધ્યમસર રાખી માહે એક સુતરફેંણી મુકવી. પણ તળાતી વેળા તેના તાર છુટા પડીને બાહેર નીકળી પડે તેને ઝારાથી પાછા તેની ઉપર સરખા મુકવા અને ઝારાથીજ અવારનવાર સુતરફેંણી ઉપર કકડતું ઘી છાંટયા કરવું, જેથી બધેથી એકસરખી તળાશે. કાંકે એનું પડ ફેરવીને તળાતી નથી. સુતરફેંણી સેજબી બદામી રંગની કરવી નહી પણ સફેદ તળાઇને બધા તાર બરાબર છુટા પડેલા લાગેને ઝારાથી કાઢી લઇ મોટી ચાળણીમાં મુકી એજ રીતે બધી તળવી. કદીબી કઢાઇમાં તળવી નહી, કેમકે તેમાં વળી જાયછે, માટે હમેશ મોટો ઘણો ઉંડો પેણોજ લેવો, તેથી ઘીની અંદર તરતી રેહવાથી સુતરફેંણી બરાબર મજાહની સફેદ તળાયછે પણ પેણો છાલકો હોયછે તો તેનાં તળીયાંમાં લાગીને લાલ થઇ જાયછે. ત્યારબાદ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઈટ શીરો કરી ફુકો થાયને તેમાં અડધી પાઇંટ ઘણો સોજે ગોલાબ ભેળી મોટાં પોહળાં તપેલાંમાં રેડી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાં અકેક સુતરફેંણી મુકવી અને તેમાં પચવા માટે ચમચાથી ઉપર શીરો રેડયા કરી બરાબર શીરો પીયેને તવાથાથી ઉંચકીને એક કલઇભરેલા ખુનચાને જરા ઢળતો મુકી તેમાં સુતરફેંણી મુકી પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપી તે ચારોળી તથા એળચીને ઉપર થોડી થોડી ભભરાવવી. એ રીતે બધી સુતરફેંણીને શીરો પાયા પછી ખુનચામાં બોરદુપર શીરો એકઠો થાય તેમજ છેલ્લે વધેલો હોય તેને જો સુતરફેંણી મીઠી જોઇતી હોયતો તેમાં પાછો નામીને બધો માહે પચાવવો. તે પછી બધી સુતરફેંણીને ગોઠવીને મુકી મલમલનાં કપડાંને ગોલાબમાં ભીનવીને તેની ઉપર ઢાંકવું, તેથી મજાહની નરમ થશે. એ કપડું સુકાઇ જાયને પાછું એક વખત ગોલાબમાં ભીનવીને ઢાંકવું અને બીજે દાને કાઢી અકેક સુતરફેંણીને બારીક સફેદ કોરાં કાગજ ઉપર જુદી જુદી મુકીને વાપરવી. કારણ એવી કોઇપણ મીઠાઇ ગરમ ગરમ અથવા તેજ દીને તાજી ખાધાથી સેજટ લાગતી નથી, ઠરે પછી બીજે દાહાડે તેનો ટેસ્ટ પણ જણાયછે અને સારી લાગેછે. વધારે સુતરફેંણી બનાવવી હોય તો મોટાં પાટીયાપર

ઉપર મુજબના આટાની ઘણી પતળી વીટ ગોઠવવી, તેથી વધારે બારીક તારની સુતરફેંણી થશે. શોભા માટે ગમેતો થોડી તાજા ગોલાબનાં ફુલની પાદડીઓ તથા છોલેલી બદામ પસ્તાંની ઘણીજ બારીક સ્લાઇસને સુતરફેંણીની ઉપર ભભરાવવી. શીરામાં ગોલાબ મેળવાને બદલે બધા ઘણા સોજા ગોલાબમાંજ શીરો કીધાથી વધારે સારો ટેસ્ટ થશે. જો કેસર્યા સુતરફેંણી કરવી હોય તો અડધો તોળો સોજી ખરી કેસરને આગ્ને ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસરમાં લખ્યા મુજબ સેકી પીતળની ખલમાં ઘણી બારીક વાટી નાના બે ચમચા ગોલાબમાં મેળવીને શીરો તૈયાર થાયને ઉતારવાની અગાઉ માહે બધી નહી પણ ખપતી ખપતી થોડી મેળી પીળા રંગનો શીરો કરીને ઉતારવો અને એ શીરામાં પેહલે એક સુતરફેંણી બોળવી અને તે પીળા રંગની નહી થાય તો પછી બીજી થોડી કેસર અંદર મેળવી. બે ચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઇ સુતરફેંણી થતી નથી. ઘણી વખત કરતાં અને બીગડતાંજ પછી બની શકશે.

સુરતી પનીર.

આગ્ને વીવીધ વાંનીમાં પનીર દુધનાં છાપેલાંછે તેમાં બાર્લી નાખી નીમકનું પાણી બનાવીને ધોયલા કાચા ચુસ્દાને તેમાં ભીનવવા લખેલુંછે તે રીતે વધારે ઠંડીમાં ચુસ્દા ભીનવી શકાયછે પણ ચુસ્દા કાચા હોવાથી ગરમ રૂતુમાં જલદીજ ગંઢાઇ આવેછે. પણ સરકાને બદલે જો એજ પાણીનાં પનીર બનાવવાં હોયતો એજ પનીરમાં લખ્યા મુજબ સુકવેલા નવ ચુસ્દા લેવા અને તેની ઉપર વળગેલું નીમક બને તેમ બધું ખંખેરીને કાઢી નાખી કટકા કરવા અને એજ રીતે એક શેર પાણીમાં બાર્લી તથા નીમક નાખીને પાણી બનાવી કોડીનાં વાસણમાં ગાળી તદન ટંડું પડેને તેમાં ચુસ્દા ભીનવી ઢાંકી રાખી બીજે દીને અંદર ચુસ્દાને ચોળી બધા મળી ત્રણ દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી ચોથે દીને ભમડાને અંદરથી ચુસ્દા કાઢી નાખી આગમચથી બીજા નવ ચુસ્દાને સુકવી રાખી એમજ બીજા ત્રણ દીવસ એજ પાણીમાં ભીનવી રાખ્યાબાદ દાબીને બધું પાણી કાઢી લઇ ભીનવીને નીચવેલાં જરા ઘટ કપડાંથી ગાળીને જેમ ચુસ્દાવાળા સરકાને ભરવા લખેલુંછે તેજ રીતે એ પાણીને સીસીઓમાં ભરીને પેક કરવું અને જ્યારે પનીર બનાવવાં હોય ત્યારે તદન સોજાં દુધને બે કકરા પાડી જરા ગરમ હોય ત્યારેજ એક પાશેર દુધ માટે એક નાનો ચમચો

(ડેજર્ટસ્પુન) ભરી એ પાણી લઇ દુધમાં સારીકાની મેળવી ત્રણ ચાર કલાકે જ્યારે કઠણ બંધાયને એજ દુધનાં પનીરમાં લખેલી રીતે ટોપલીમાં એ પનીર બનાવવાં. એ પાણી નીમકનું ખારૂં હોવાથી એનાં દુધમાં બીજું નીમક નાખવું નહી.

સુઠાંનાંની પાપડી.

આએ ચોપડીમાં સુઠાંનાંનો ભુકો છાપેલો તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો અને તેજ રીતે બધું છુંદીને તળીયા પછી તેમાં સોજો મોલો માવો હઠીશેર ભેળીને તૈયાર રાખવું. પછી એમાં મેદા ખાંડને બદલે સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એ ભુકામાં લખ્યા કરતાં અડધો શેર વધારે લેવી અને આએ ચોપડીમાં પસ્તાં પાપડી છાપેલીછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તેનો શીરો બનાવી તેમાં પેલો માવા સાથે ભેળીને તૈયાર રાખેલો સામાન મેળવી ધીમે બળતે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બંધાય તેવું જરા કઠણ થાયને ઉતારી અગમચથી એક સોજા ખુનચાને સોજું ઘી જરા લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં એ નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાના તળીયાથી પોણી ઇંચ જેટલું જાડું થાપી બંધાવા આવેને કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ પાપડી ઘણી મજાહની લાગેછે.

સુઠાંનું.

સોજી ખાંડ શેર ૦॥, સુવા તોળેલા શેર ૦।, છુંદીને ચાળેલી સુંઠ તોળા ૫, સોજું મીઠાઇનું ઘી તોળા ૨, ખસખસ તોળો ૦॥, ચોખાનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું ઘી તથા બીજી શાકરીયા ખાંડ ખપ મુજબ.

એક ખુનચાને જરા ઘી લગાડીને તૈયાર રાખવો. પછી સુવાને છુંદી તાંદરા કાઢવા અને ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળી ધીમે બળતે ઘુંટી કઠણ થાયને ખુનચામાં થાપી ઠરેને ઉપર બીજી થોડી શાકરીયા ખાંડ ભભરાવી બંધાયને કાપ મુકીને તવાથાથી કકડા ઉપાડવા.

સુઠાંનાંનો ભુકો.

સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૨॥, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૨, બદામની બીજ તથા સુકું ઘઉંનું દુધ દરેક શેર ૧॥, સુકાં સીંગોડાં શેર ૦॥, કીસમીસ દરાખ; સુકાં ગોખરૂ; ખસખસ; સુંઠ; સુવા તથા

ભાંજેથી કમર કાકડી દરેક શેર ૦|, સોલ્ને બાવળનો ગુંદર; દોથી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજા ચાર જાતનાં મગજ દરેક નવટાંક, પીપળી મુળના ગાંઠ તથા ઉજળાં મરી દરેક તોળો ૧||, એળચી; જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૧.

એળચી, જાયફળ, જાવંત્રીને બારીક છુંદવું. દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. સુવાને છુંદી તાંદરા કાઢવા. ખસખસને ચુંટવી. બાકીના બધા સામાન તથા ગુંદરને જુદા જુદા છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી બાકી જાદા ભુકો રેહ તેને પણ પાછું છુંદીને ચાળવું. પછી બદામને છોલી ધોઇ કોરડી કરી બબે કકડા કાપી મોટી કઢાઇમાં બધું ઘી ચુલે મુકી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની ચમચે ફેરવ્યા કરી બદામી રંગની થાયને ઉતારી સોજી તપેલીની ઉપર ચાળણી યા ભોયું મુકી તેમાં ઘી સાથેજ બધું નાખીને પછી બદામને કાઢી લઇ તેમાંથી અડધા શેર જેટલીને છુંદવી અને બાકીની એમજ રાખવી અને ઘીને પાછું કઢાઇમાં રેડી ચુલે મુકી કકડેને મગજને તળી એમજ ચાળણીમાં કાઢીને છુંદવાં. ત્યારબાદ બધાં ઘીમાંથી કઢાઇમાં થોડું નામી તેમાં છુંદેલો ગુંદર નાખી લાલ તળીને કલઇવાળા ખુનચામાં નાખી કાંસીયાથી વાટવો અને બાકીના બધા સામાનને પણ જરા જરા ઘી નાખીને જુદા જુદા તળી કાઢી ખુનચામાં ગુંદર સાથે નાખી બાકી ઘી રહે તે બધાંમાં છેલ્લે ઘઉંનાં દુધને શીરા લાલ રંગનું તળીને ખુનચામાં રેડવું અને એ બધા તળેલા સામાન સાથે ખાંડ ભેળીને સોજા તપેલાંમાં નાખી ચુલે ધીમી આંચે મેલી હેઠે લાગે નહી માટે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બધું બરાબર મળી જઇ ખાંડ જરા પીગળીને અંદર કાચી લાગે નહી ત્યારે એળચી, જાયફળ તથા જાવંત્રી ભેળીને ઉતારવું. ઠંડું થવાથી ખાંડ પાછી બંધાશે. ગમેતો નવાં સુકાં કોપરાંની એક વાટીને છોલી ઘણાજ બારીક કટકા કાપી જરા ઘીમાં એ પણ તળીને બધા સામાનમાં ભેળવું.

સુપ કાચ્ચાં ગોસ્તનો.

બકરાંનું નકી સોજુ નરનું ગોસ્ત અડધો રતલ લેવું અને તેની ઉપર ચરબી છીછડાં કાંઇ હોય તે બધું છરીથી કાઢી નાખી બરાબર સાફ કરીને તેનો બારીક ખીમો છુંદી તેમાં ઉકાળીને ગાળેલું એક

લીકર-ગ્લાસ ઠંડું પાણી તથા એક ચમટી નીમક મેળવી કોડીનાં સોજાં વાસણમાં બે ત્રણ કલાક રાખ્યા બાદ સોજાં ધોતાં સફેદ ઘટ કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધો રસ કાઢવો. એ સુપ સીક માણસને આપેછે.

સુપ કૉલી-ફલાવર.

સોજી કૉલીફલાવરનાં છુટાં પાડેલાં ફુલ રતલ ૦ાા, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ાા, કુમળી ફ્રૅંચબીન શેર ૦ા, કરી પાઉદર તોળા રાા, સૅલરીનાં બીયાં; નીમક તથા દલેલાં મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સફેદ વાઇન લીકર-ગ્લાસ ૧.

ફ્રૅંચબીનના વાખ કાઢીને બારીક સેવ જેવી કાપવી. કાંદાને છોલી બારીક જુકા જેવા કાપવા. કૉલીફલાવરનાં ફુલને બાફી તેમાંનાં અડધાંને બારીક કાપવાં. પછી એક સોજી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કૉલીફલાવરના બાકીનાં અડધાં ફુલ, ફ્રૅંચબીન, સૅલરીનાં બીયાં તથા કરી પાઉદર નાખી બધું સેજ લાલ તળીને દોઢ શેર ગરમ પાણી જરા જરા કરી બધું માહે રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવું અને બધું તદન નરમ થાયને ઉતારી કરછીથી ઘુંટી નાખીને કલઇભરેલી ચાળણીમાંથી બધું છાંડી કાઢીને તેમાં બાકીનો સામાન ભેળીને એ સુપ બાફેલા ચાવલ સાથે ખાવો.

સુપ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો બાફેલો.

ગર્દનનાં અથવા બાવરાનાં નર બકરાંનાં એક રતલ સોજાં ગોસ્તને સાફ કરી કટકા કાપી ચરબી હોય તે બધી બરાબર કાઢી નાખીને બનતાં સુધી ધોવું નહી પણ તેમ નહી ગમેતો પછી ગરમ પાણીથી એક વખત ધોઇને છરાથી ખોબરું કરવું અથવા જાડું છુંદી નાખવું અને છોલેલા કાંદા તથા આદુ દરેક તોળો ૦ા ના ચણા જેટલા કટકા કાપવા, બે એળચીને ખોખરી કરવી અને તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં ગોસ્તને દોઢ શેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી આદુ, કાંદો, એળચી તથા બે ચમટી નીમક નાખી ચુલે ઉઘાડું મુકી સુપ ઉભાઇ નહી જાય તેની સભાળ રાખવી અને એક જોશમાં ઉપર બધો મેલ આવશે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી જ્યાંસુધી એમ મેલ આવે ત્યાંસુધી તે કાઢયા કરવો. જો ગોસ્ત મજાહનું નરનું સોજું હશેતો મેલ બરાબર કાઢયાથી

મજાહનેા મરઘીના સુપના જેવેા સફેદ અને સારા ટેસ્ટનેા થશે, પણ મેલ અંદરજ રેહશે તેા ગદળેા મેલા જેવેા થશે. મેલ બધેા નીકળે પછી ઢાંકણુ ઢાંકીને ઈંગારે મુકી અવારનવાર ઉઘાડી છુંદેલું ગેાસ્ત હેાયતેા તેને સેાજી કરછીથી તપેલીમાં છુંદયા કરવું અને અડધા શેરને આસરે સુપ રેહને ઉતારવું પણ સુપ વધારે ઘાડેા કરવેા હેાયતેા પેહેલથીજ પાણી થેાડું એાછું રેડવું અને મેલ કાઢયા પછી પર્લબાર્લી સપાટ ભરેલી એક ચમચાીને માહે નાખી સુપ રેાઢ પાશેર જેટલેા કરવેા. પછી ગેાસ્તના કટકાનેા સુપ હેાયતેા એમજ સેાજાં કપડાંથી ગાળવેા પણ છુંદેલાં ગેાસ્તનેા હેાયતેા કરછીથી ઘુંટી નાખી કપડાંથી ગાળીને પછી છુછેા રેહ તેને પેાટેટેા મૅશર આવેછે તેમાં નાખી દાબીને સુપ નીકળે તે ગાળી લઇને પીવેા. પણ સુપમાં ચીકાસ રાખ્વેા નહી હેાયતેા તે તદનજ ઠંડેા થાયને તેની સપાટીની ઉપર ચીકાસ બંધાઇ જશે તે બધેા ચમચાથી કાઢી નાખી ગમેતેા પાછેા ગાળીને પછી ગરમ કરીને પીવેા. બે ત્રણ વખ્ત સુપ પીવેા હેાયતેા વારે ઘડીયે બધેા સુપ ગરમ કરીને પછી તેમાંથી કાઢતાં સુપનેા ટેસ્ટ બીગડી જાયછે માટે ખપ જોગેા થેાડેા કાઢીને તેને જુદેા ગરમ કરવેા. બની શકતું હેાયતેા રૂપાંનાં અથવા સેજબી ખેાપડી નીકળેલી નહી હેાય તેવાં તદનજ આખ્ખાં ઍનેમલનાં તંબલરમાં સુપ રેડી તેને કકડતાં પાણીનાં તપેલાંમાં ચુપે મુકીને ઢાંક્યા વગર ગરમ કીધાથી સુપનેા ટેસ્ટ બીગડતેા નથી. પણ તપેલાંમાંનું કકડતું પાણી સુપમાં જાય નહી તેટલું અઘ્ધર રાખ્વું. ઘણેા પતળેા કસ વગરનેા સુપ જોઇતેા હેાયતેા ગેાસ્તને ખેાખરૂં પણ કરવું નહી પણ મેાટા કટકા કાપીને ઉપર લખ્યા જેટલું પાણી રેડી આદુ તથા એળચી નાખી અમથેાજ ઉકાળી મેલ કાઢયા કરી ઉપર લખ્યા જેટલેા સુપ થાયને એજ રીતે બધેા ચીકાસ કાઢી નાખ્યા પછી ગરમ કરવેા. એમાંતેા કાંદા નાખ્વાજ નહી પણ ઉપર કાંદા નાખ્વા લખેલું છે તેમાં પણ પસંદ નહી હેાયતેા તે નાખ્વા નહી.

હાફ ફાઉલનેા સુપ બનાવવેા હેાયતેા તે એક મજાહનું સેાજું ભરેલું લઇ તેને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કટકા કાપી સેાજું ધેાઇને પછી પતળેા સુપ કરવેા હેાય તેા આખ્ખાજ કટકા રાખ્વા પણ ઘાડેા કરવેા હેાય તેા ગેાસ્તની માફક એને પણ છુંદી નાખી એકજ શેર પાણી રેડી આદુના કટકા તથા એળચી

નાખીને ઉપલીજ રીતે એનો સુપ બનાવવો. પણ એમાં કાંદા નાખવા નહી, તેમજ એમાંથી ચીકાસ પણ જરૂર હોય તોજ કાઢવો. કોઇક વળી સુપને ઉપર મુજબ પણ સાંકડી ઉંડી તપેલીમાં બનાવવા મુકી બધો મેલ આવે તે કાઢી રહયા પછી તપેલીની ઉપર ચપટ બેસ્તી આવે તેવી સાજા તળીયાંની કલઇભરેલી તાંમડીને પાણીથી ભરીને ઢાંકણુને બદલે તે ઢાંકીને સુપ તૈયાર કરેછે. કેહછે કે એમ ઢાંકયાથી સુપનો બધો કસ અંદરજ રેહછે.

સુપ ગોસ્તનો.

કુમળું સાજું નરનું ગોસ્ત રતલ ૨, કુમળા સલગમ તથા કાંદા દરેક શેર ૦ા, સાગુચોખા; ઘઉંનો ઝીણો રવો; આરારૂટ; પર્લબાર્લી; ચોખાનો અથવા પટેટાનો આટો એ છમાંની કોઇબી એક ચીજ તોળા ૨ાા, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ાા, બારીક કાપેલી પાર્સ્લી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

સલગમને છોલી પતળાં વફેર જેવા કાપવા. કાંદાને છોલવા. પછી ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એકજ વખત ધોઇને પછી કટકા કાપીને સાજી તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી સાથે ચુલે મુકવું અને પાણી કુકું થાયને ઉતારી બધું પાણી કાઢી નાખીને બીજું સાજું બે શેર પાણી રેડી કાંદા, પાર્સ્લી, નીમક તથા પેલી છ ચીજમાંની જે એક હોય તે નાખી ઢાંકીને ચુલે ઇંગારે મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢયા કરી અડધા શેર જેટલું પાણી બળેને સલગમની કાતરીઓ નાખવી અને બીજું પોણા શેરને આસરે પાણી બળી જાય ત્યાંસુધી ઇંગારે રાખી સુપ મજાહનો ઘાડો થાયને કલઇભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢવો.

સુપ ટોમેટો.

પાકાં મોટાં ટામેટાં શેર ૧ાા, કાંદા શેર ૧, સાજું દુધ શેર ૧, ઘઉંનો આટો તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ટામેટાંને સાજાં ધોઇ બબે કટકા કાપવા અને કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇભરેલી તપેલીમાં બેઉ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને ટામેટાં નરમ થાયને નીમક મરી નાખી જરા વારે ઉતારી

કરછીથી ઘુંટી નાખીને કલઈભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી લઈ તપેલીને સોજી કરી તેમાં નાખવું અને જરા દુધમાં આટાને બરાબર મેળવીને પછી તેમાં બધું દુધ ભેળી તપેલીમાં રેડી બધું બરાબર મેળવીને પાંચેક મીનીટ ચુલે બળતે મુકીને ઉતારવું.

સુપ દુધનો.

સોજું દુધ શેર ૧, સારી જાતના પટેટા રતલ ૧, કાંદા શેર ૦ાા, સાગુ ચોખા તોળા ૨ાા, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

પટેટાને છોલી કકડા કાપી અર્ધકચરા બાફી પાણીમાંથી કાઢીને કોરડા કરવા અને કાંદાને છોલી ભેભટમાં જરા ભુંજી છોલીને કકડા કરવા. પછી એક કલઈભરેલી તપેલીમાં કાંદા, પટેટા, નીમક, મરી નાખી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે અડધો કલાક રાખ્યા પછી ઉતારી કરછીથી ઘુંટી નાખી સાગુ ચોખાને આગમચથી સોજા ધોઈને બે કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખી પાણીમાંથી કાઢીને એ તથા દુધને માહે ભેળીને પાછું ચુલે મુકવું અને સાગુ ચોખા તદનજ નરમ થઈ મળી જાયને ઉતારવું.

સુપ પીલાંનો.

સોજું ફરબે પીલું ૧, કાંદા શેર ०ા, બદામની બીજ તોળો ૧ાા, ઉજળાં મરીના દાંણા ૧૦, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, જાવંત્રી તોળો ०ા.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પીલાંને સમારી ચામડું તથા માસને વળગેળી ચરબી હોય તે બધી કાઢી નાખી કટકા કાપી ધોઈને સાફ કરી કલઈભરેલી તપેલીમાં બધો સામાન તથા એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ધીમે બળતે મેલી ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢયા કરવો અને વીસ મીનીટ પછી ઉતારવું. પછી બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી પોઈને ઘણી બારીક છુંદી નાના બે ચમચ ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી સુપમાં ભેળી સુપ ઠંડો થાય પછી ઉપર ચીકાસ હોય તે કાઢવો.

સુપ બાર્લી.

કાંદા શેર ૦ાા, સ્કૉચનું બાર્લી તથા ઓટ મીલ દરેક રતલ ૦ા; માખણ તોળો ૧, નીમક તથા બારીક કાપેલી સૅલરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કાંદાને છોલી ઝીણા કકડા કાપવા અને બાર્લીને ધોઇ કલઇવાળી તપેલીમાં છઠી શેર ઠંડાં પાણી સાથે ભેળને ચુલે ધીમે બળતે ઢાંકીને એક કલાક રાખ્યા પછી ઉતારવું. ત્યારબાદ બીજી સોજી તપેલીમાં માખણને ચુલે તાવી તેમાં ઓટમીલ ભેળી બાર્લી ઉકાળેલું પાણી જરા જરા કરી બધું માહે રેડવું અને એક કકરો પડેને બાકીનો બધો સામાન નાખી પંદર મીનીટ પછી ઉતારવું.

સુપ મરઘીનો.

મોટી ફરબે પણ કુમળી મરઘી ૧, સોજું દુધ શેર ૧, કાંદા; પટેટા; કુમળા સલગમ તથા કૅબેજની વચમાંનો કુમળો ડાંડો દરેક શેર ૦ા, સોજું માખણ નવટાંક, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦ાા, નીમક તોળો ૧, બારીક કાપેલી સૅલરી ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, શૅરી વાઇન અથવા લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી સાફ કરીને કટકા કાપીને સોજી ધોવી. કાંદા તથા બધી તરકારીને છોલીને તેના ચણા જેટલા કટકા કાપવા. પછી એક તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં બધો સામાન તથા દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકીને પુરતા ઈંગારપર મુકવું અને મરઘી તદન નરમ થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ વાઇન અથવા લીંબુનો રસ નાખવો.

સુપ મુડીનો.

આએ ચોપડીમાં ખરીયા મુડી સમારવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે એક બકરાની મુડીને સમારી ભાંજી મોટા કટકા કરીને ધોવી અથવા તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે છોલેલી એક મુડીનાં ફાડચાં લઇને તેને તેમજ ધોઇને સોજાં કરવાં. ત્યારબાદ કલઇભરેલી સોજી તપેલીમાં મુડી નાખી સવાશેર ઠંડું પાણી રેડી સરકો નાનો ચમચો ૧ તથા નીમક ઉપસેલી

ભરેલી ચમચી ૧ નાખી બળતે મુકવું અને એક કકરો પડને ઇંગારે રાખી ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢયા કરી મુડીનું માસ નરમ થાયને ઉતારી મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી સુપને ગાળી ઠંડો પડને ઉપર ચીકાસ આવે તેને મરઘીનાં પીછાંવડે કાઢયા પછી બાકી ચીકાસ હોય તેને સુપની સપાટીપર સફેદ કોરાં કાગજના કટકા મુકીને બધો કાઢી નાખ્વો. પછી કુમળું ગાજર, કુમળો સલગમ તથા કાંદા દરેક તોળા ૩ ને છોલી ઝીણું કાપી એ તથા બારીક કાપેલી સૅલરી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને સુપમાં નાખી ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડને આગમચથી ૦। રતલ રાંધવાના ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ કોરડા કરી તે તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકને માહે નાખી ચોખા તદનજ નરમ થાયને ઉતારવું. વધારે ઘાડો સુપ જોઇયેતો ચોખાને બદલે એટલીજ પર્લબાર્લી, આરારૂટ અથવા મૅશ પટેટા નાખ્વા.

સુવાપાક.

સોજ્જું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૮, સોજી ખાંડ શેર ૬, સોજ્જું મીઠાઇનું પોરબંદરનું સફેદ ઘી શેર ૪, બદામની બીજ તથા સુકાં સીંગોડાં દરેક શેર ૧, સુવા શેર ૦॥, સુકું ઘઉંનું દુધ; ભાંજેલાં પસ્તાં; સોજો બાવળનો ગુંદર તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦।, ભાંજેલી કમરકાકડી; સુંઠ; ખસખસ; દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક શેર ૦।, ઉજળાં મરી તથા પીપળી મુળના ગાંઠ દરેક તોળા ૨, સોજી પંજાબી સાલમ; એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧.

સુવાને ખુંદીને તાંદરા કાઢવા. એળચી જાયફળને છુંદવું. બધા સામાનને જુદા જુદા છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળીને જાડું વધે તે પાછું છુંદીને એમજ ચાળવું. શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરવો. દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. બદામ તથા પસ્તાંને છોલી ધોઇ કોરડું કરી તળીને છુંદવું હોયતો આખુંજ કાપવું અને ગમેતો બદામના આડા ત્રણ ત્રણ અને પસ્તાંના બબે કકડા કાપી મોઠી કઢાઇમાં બધું ઘી નાખી ચુલે બળતે મેલી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને બધો મેવો તથા મગજ જુદું જુદું તળી કાઢયા પછી મગજને તથા બદામ પસ્તાં આખાં હોય

તો તેને પણ છુંદવું અને બધાં ઘીને એક વાસણમાં કાઢી લઇ એળચી, જાયફળ, સુંઠ, મરી તથા પીપળીમુળને જુદું રાખી બાકીના છુંદેલા સામાનને કઢાઇમાં જરા જરા ઘી નાખી તેમાં જુદું જુદું તળી કાઢી છેલ્લે જરા વધારે ઘી નાખી તેમાં ઘઉંનાં દુધને શીકું લાલ તળવું. ત્યારબાદ એક સેાજાં કલઇભરેલાં તપેલાંમાં ભેંસનું દુધ રેડી માટે બળતે મુકી તેમાં બે કકરા પડેને સુવા નાખી ચમચે ઘુંટયા કરવું અને બધું દુધ બળીને માવેા થાયને મરજી પડે તેા બાકી રહેલું કકડેલું ઘી નાખી માવાને જરા લાલ તળીને પછી બધેા તળેલેા સામાન, સુંઠ, મરી તથા પીપળી મુળ ભેળવું અથવા માવેા તળીયા વગર એમજ ભેળવવું અને માહે શીરેા ભેળી ધગધગતે ઇંગારે ફેરવ્યા કરી પાંચ સાત મીનીટ બાદ છુંદેલાં મગજ તથા બદામ પસ્તાં છુંદેલાં હેાય તેા તે ભેળી ઘુંટયા કરી બધું ઘી છુટું પડેને એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારી ચાર પાંચ મીનીટ પછી તળેલી દરાખ તથા બદામ પસ્તાંના કટકા હેાયતેા તે ભેળવા. ચુલેથી ઉતારતાં વાર તુર્તજ ગરમ ગરમમાં તળેલેા આખેા મેવેા ભેળવેા નહી તેથી તે નરમ થઇ જાયછે. ઘણું ઘી પસંદ નહી હેાયતેા ઉપર તરી આવે તે કાઢી લેવું અને તપેલાંની ઉપર પેાતું કપડું બાંધી સુવાપાક તદન ઠંડેા થાયને તેપર કલઇભરેલેા ખુનચેા ઢાંકી બીજે દીને કાઢવેા.

સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર.

કેાઇબી મીઠાઇ અથવા પકવાંનમાં સેકીને છુંદેલી યા વાટેલી કેસર નાખવા લખેલું હેાય તે કેસરને સેકવા માટે ચુલે ઇંગારપર સાફ ઠીકરું અથવા ત્રાંબાનું કલઇભરેલું ઢાંકણુ મુકવું અને તે ગરમ થાયને તેની ઉપર કેસર નાખી તેને એમજ મુકી રાખવી નહી પણ સફેદ કેારાં કાગજના નાના કટકાનેા કુચેા કરી તેનેથી ફેરવ ફેરવ કરવી. જેમ કરતાં કેસરનેા રંગ બળીને કાળાસ પકડવા દેવેા નહી પણ રંગ બદલાઇને સેાજ મેરેા થઇ ભીનાસ નીકળી જઇને કેસર વવરી મુકી જેવી થાયકે તુર્તજ એક કેારડી રકાબીમાં કાઢી લેવી અને જરા ઠંડી થતાં કકરી થાયછે પછી પીતળની સેાજી ખલમાં નાખીને છુંદવી અથવા ઘુંટે તેમ ખલમાં બતા વડે વાટવી અને બારીક પાઉડર જેવી થાયને ગેાળામ યા પાણીમાં ભેળીને જેમ વાપરવા લખેલું હેાય તેમ કરવું.

સૅન્ડવીચના ગોસ્ત, મરઘી અથવા માછલીના કટલેસ.

આએ ચોપડીમાં કટલેસ ગોસ્ત, અથવા મરઘીનામાં લખ્યા મુજબ બપજોગા ગોસ્ત યા મરઘીના કટલેસ કાપી તેમાં લખ્યા પ્રમાણે અમથા અથવા મસાલા સાથના આથવા, પણ આથેલું ગોસ્ત પસંદ નહી હોય તો પછી રોસ્ત ગોસ્તના યા બારી મરઘીનાં નકી માસના કટલેસ કાપીને ઉપર જરા દલેલાં મરી ભભરાવી જરા વેલાતી સૉસ છાંટીને એમજ રાખવા અને મસાલાના પસંદ હોય તો ઉપર મસાલો લગાડીને કટલેસ આથવા લખ્યુંછે તે મુજબના આમલી સાથના મસાલાને સુકા પાતા ઉપર પીસવો અથવા આમલી વગર પીસીને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ લીંબુનો રસ યા વેલાતી સૉસ ભેળીને તેને કટલેસના બેઉ પડ ઉપર ચોપડવો. માછલીનાં બનાવવાં હોય તો સારી જાતની માછલીને આએ ચોપડીમાં માછલી બાફેલીમાં લખ્યા મુજબ બાફી તેનું ચામડું તથા કાંટા કાઢી નાખી નકી માસના કટલેસ કાપી ઉપર રાંધેલાં ગોસ્ત યા મરઘીના કટલેસને માટે મસાલો લખેલોછે તેમ બનાવી તે બેઉ પડે લગાડવો. ત્યારબાદ એક દીવસનાં વાસી મોળા સફેદ પાંઉની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી કાતરીઓ કાપી બધા કકરા પોપડા કાપી કાઢીને પછી ગરની બધી એકસરખી કટલેસના જેટલીજ કાતરીઓ કરીને તેની ચારે અણી કાપી નાખીને ગોળ કટકા કરવા. તે પછી એ અકેક કટકાની ઉપર ગોસ્ત, મરઘી યા માછલીનો અકેક કટલેસ મુકી તેની ઉપર બીજો પાંઉનો કટકો મેલી એ રીતે બધા કટલેસ બનાવવા. પછી થોડી ખારાં ગોસ્ત યા મરઘીની ધાડી ગ્રેવીમાંથી એક ચમચા જેટલીને એક મોટી રકાબીમાં રેડવી અને સૅન્ડવીચનું પાંઉ પોચું નહી થાય તેમ તેનાં બેઉ પડને ગ્રેવીમાં જરા ભીનવીને એ રીતે ખપતી ખપતી થોડીજ ગ્રેવી રેડીને બધાં તૈયાર કીધા બાદ પાતળા યા ગોળ પાતીઆંની ઉપર પાંઉનું ક્રીમ પુરતું પાંથરી તેની ઉપર અકેક સૅન્ડવીચ મુકી હથેલીવડે દાબી દાબીને તેનાં બેઉ પડ તેમજ બોરફુપર પુરતું ક્રીમ બરાબર વળગાવીને પછી આએ ચોપડીમાં કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇંડાં દોહવી તેમાં બોળીને તેજ રીતે કકડતાં ઘીમાં તળવાં. એ કટલેસ ઘણા સારા લાગેછે.

સૅન્ડવીચીજ઼.

કોઈબી સૅન્ડવીચીસ બનાવવા માટે એક દીવસનું વાસી સફેદ સોજીનું પેટીનું પાંઉ લેવું. કારણ તેની સ્લાઈસ બરાબર પતળી કાપી શકાયછે. પણ વાસી પાંઉ પસંદ નહી હોયતો પછી તાજાં કકરાં પેટીનાં સફેદ મોટાં પાંઉ લેવાં અને પાંઉ કાપવાની છરી આવેછે તેનેથી અને તે નહી હોયતો મોટી ધારદાર ચાલતી સાધારણ છરીવડે ૦। ઇંચ કરતાં પણ બનેતો સેજ પતળીજ બધી એકસરખી કાતરીઓ કાપવી. સૅન્ડવીચને રાઈ વધારે લગાડવાથી કડવી લાગેછે, તેમજ તાજી ચઢાવેલી રાઈ પણ કડવી લાગેછે, માટે બની શકેતો આજ ચોપડીમાં રાઈ ચઢાવેલીમાં લખ્યા મુજબ સોજા જલદ સરકામાં વેલાતી રાઈને સેજ પતળી જેવી એક દીવસ આગમચથી ચઢાવી રાખવી. પછી પાણી વગરનાં સોજાં કઠણ માખણને કાતરીઓનાં એક પડ ઉપર જાડું જેવું ચોપડીને પછી તેની ઉપર ચઢાવેલી રાઈ સેજ લગાડીને તેની ઉપર જરા દલેલાં મરી તથા વાટેલું નીમક ભભરાવ્યા પછી જરા વેલાતી સૉસ છાંટવો અથવા કાતરીઓપર એ રીતે બધું જુદું જુદું લગાડવાને બદલે થોડાં માખણમાં જરા રાઈ, દલેલાં મરી, વાટેલું નીમક, બાફેલાં ઈંડાંની દાળ તથા વેલાતી સૉસ નાખી સારીકાની મેળવીને બધું એકરસ કરી ચોપડી શકાય તેવી એ મેળવણી ઘટ કરીને પાંઉની કાતરીઓનાં એકેક પડ ઉપર એનું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડવું. ત્યારબાદ ગોસ્ત, મરઘી, માછલી, કોળમી જે એક ચીજનાં સૅન્ડવીચીજ઼ કરવાં હોય તેને માટે ગોસ્ત હોયતો તેને નરમ નહી પણ જરા અર્ધકચરૂં જેવું રોસ્ત પકાવી યા ગોસ્તના એક મોટા કટકાને એવુંજ બાફીને ચાલતી છરીવડે તેની ઘણી પતળી બધી સ્લાઈસ કાપવી. જો એવું અર્ધકચરૂં પસંદ નહી હોયતો ચેરવેલાંની સ્લાઈસ બરાબર કાપી શકાવી નથી માટે બને તેમ સંભાળથી કાપવી. મરઘીના પગ તથા સીનાંને ગોસ્તની કાંની પકાવી અથવા બાફીને તેની પણ સ્લાઈસ કપાય નહીતો પછી જાદા રેસા જેવું કરવું. સારી જાતની માછલીને ખારી રાંધી અથવા બાફીને તેનાં માસની એમજ સ્લાઈસ કાપવી. તેજ પ્રમાણે સમારેલી મોટી કોળમીને ખારી રાંધી અથવા બાફીને સ્લાઈસ કાપવી. પછી ઉપર લખેલી બેમાંની એક રીતથી લગાડેલી પાંઉની તૈયાર કીધેલી કાતરીઓનાં એ લગાડેલાં પડની

ઉપર સૅન્ડવીચ માટે બનાવેલી જે એક ચીજની સ્લાઈસ હોય તેને પાશે પાશે સફાઈથી ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર મેળવણી ચોપડેલી બીજી કાતરીનું પડ લાગે તેમ મેલીને ચું થાય નહી તેમ હથેલીવડે દાબીને બેઉ કાતરીઓને સાથે ચપટ વળગાવ્યા પછી પાટીયાં અથવા ટેબલપર મુકી તેની ચારે બોરડુપરના કાંથા ચાલતી છરીવડે સફાઈથી કાપી કાઢયા બાદ સૅન્ડવીચ સમચોરસ હોયતો તેની એક અણી આગલથી તેની સાંમેનાં બીજાં ખુણાંની અણી સુધી સફાઈથી સરખું બે કટકામાં કાપવું, જેથી ત્રીકોણ આકારનાં પાંનનાં બીડાનાં ઘાટનાં બે એકસરખાં સૅન્ડવીચીસ થશે. પણ જો ચારે બોરડુના કાંથા કાપી કાઢયા પછી સૅન્ડવીચ લંબચોરસ થયલાં હોયતો જેમ સમચોરસને કાપવા લખ્યુંછે તે પ્રમાણે કાપ્યા પછી બાકી રહેલી બીજી બે અણીઓ તરફથી પણ એમજ કાપવું, જેમ કાપ્યાથી બે નાનાં અને બે મોટાં મળી ચાર ત્રીકોણ આકારનાં સૅન્ડવીચીસ થશે, તે ચારે કટકાને છુટા નહી પણ અકેક સાથે અથડેલાજ મુકવા. ખીમાનાં બનાવવાં હોયતો આએ ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં લખ્યા મુજબ ગોસ્ત યા મરઘીનો મજાહનો સોજો ઘીપર ખીમો પકાવી તેમાં જરા વેલાતી સૉસ ભેળવો, પણ તેથી ઢીલો થયાથી લગડાશે નહી માટે જરા વાર ચુલે મેલી તે બાળીયા પછી ઉપર મુજબ માખણ તથા રાઈ લગાડેલી પાંઉની કાતરીની ઉપર એ ખીમાનું ૦। ઇંચ જેટલું જાડું પડ છરીવડે સફાઈથી ચોપડીને ગમેતો ખીમામાં ગાળે ગાળે ખાંચા કરી તેમાં બાફેલાં ઇંડાંની દાળની પતળી ગોળ કાતરીઓ મુકીને પછી એવીજ બીજી માખણ તથા રાઈ લગાડેલી કાતરીને તેની ઉપર દાબીને વળગાવી ઉપલીજ રીતે એ સૅન્ડવીચ કાપવાં. બાફેલાં ઇંડાંનાં સૅન્ડવીચીજ કરવાં હોયતો થોડાં તાજાં ઇંડાંને કઠણ બાફી તેની અણી તરફની બધી સફેદી કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકીની સફેદી સાથની દાળની ૦। ઇંચ જાડી સફાઈથી બચી આડી ગોળ કાતરીઓ કાપીને ઉપર મુજબ માખણ તથા રાઈ ચોપડેલી કાતરીઓની ઉપર ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર એવીજ માખણ તથા રાઈ લગાડેલી કાતરી વળગાવીને ઉપર પ્રમાણે એ સૅન્ડવીચ કાપવાં. ઇંડાંની અકુરીનાં સૅન્ડવીચ કરવાં હોયતો ખપમુજબ થોડી ઇંડાંની અકુરી બનાવી બાફેલાં ઇંડાંને બદલે કાતરીઓની ઉપર તે ચોપડીને સૅન્ડવીચ કરવાં. પનીરનાં સૅન્ડવીચ કરવાં હોયતો થોડાં વેલાતી પનીરને જાયફળની

ખમણીથી ખમણી તેમાં જરા કઠણુ માખણુ, સેજ શૅરીવાઇન તથા જરા જલદ સરકો નાંખી ચોપડાય તેવું ઘટ કરી લાકડાંના ચમચાવડે સારીકાની મેળવીને માખણુ તથા રાઇ લગાડેલી કાતરીઓની ઉપર એ મેળવણી ચોપડીને ઉપલીજ રીતે એનાં સૅન્ડવીચ કરવાં. કાકડીનાં સૅન્ડવીચ કરવા માટે બીયાં વગરની કુમળી પણુ મોટી કાકડી લેવી અને આઓ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીનાંમાં લખ્યા મુજબ કરીને તેનું ડીચકું કાપી કાઢયા પછી છોલીને ઘણાં પતળાં વેફર કાપવાં અથવા એ વેફરનો બારીક વરખ કાપવો યા છોલેલી કાકડીને ખમણુવી અને એ ત્રણુમાંની જે એક રીતની કાકડી હોય તેમાં જરા નીમક નાખી ચોળી વેલાતી યા ઘણો જલદ સરકો જરા ભેળીને કોડીનાં વાસણુમાં પંદરેક મીનીટ રાખ્યા બાદ માહે પાણી છુટું હુશે તેમાંથી કાઢી લેવી અને ઉપર મુજબ કાપેલી પાંઉની કાતરીઓની ઉપર બીજું કાંઈજ નહી પણુ ફકત ચઢાવેલી રાઇ સેજ લગાડી તેની ઉપર જરા દલેલાં મરી ભભરાવીને તેપર કાકડીને પાંથરીને મુકી તેપર રાઇ લગાડેલી બીજી કાતરી વળગાવીને ઉપર મુજબ સૅન્ડવીચ કાપવાં. જામ, જૅલી અથવા માર્મેલેડનાં સૅન્ડવીચીસ કરવાં હોયતો તેમાં બીજું કાંઇજ લેવું નહી પણુ ઉપર મુજબની પાંઉની કાતરીઓની ઉપર ફકત માખણુનું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડીને તેપર કોઈબી સોજી જામ, જૅલી યા માર્મલેડ સફાઇથી છરીવડે લગાડીને તેની ઉપર માખણુ લગાડેલી બીજી કાતરી વળગાવીને ઉપલીજ રીતે સૅન્ડવીચ કાપવાં. ઉપલી બધી ચીજની કાની બીજી ચીજો જેવાં કે આઓ ચોપડીમાં સૅમ્બોલ છાપેલુંછે તેનાં અથવા ઘણીજ બારીક કાપેલી કોળમીનો પાટીયો અથવા કોઇપણુ એવી ચોપડી શકાય તેવી ચીજનાં સૅન્ડવીચીજ બની શકશે.

સૅમ્બૉલ.

નીમક નાખી બાફીને છોલેલી કોળમી; ઘી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦।, ખમણેલું નાળીયેર તોળા ૩, આદુ તોળો ૦॥, લસણુ તોળો ૦।, જીરું; દલેલી હળદ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલા ચમચી ૧, લીલાં તથા સુકાં મોટાં મરચાં દરેક ૬, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨.

આદુને છોલી ઘણોજ બારીક રેસો કાપવો. કાંદાને છોલી ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીર તથા લીલાં મરચાંને ધોઇ કોરડું

કરી ઘણું બારીક કાપવું. લસણને છોલી જીરૂં, હળદ સુકાં મરચાં તથા નાળીયેર સાથે ઘણું બારીક પીસવું. બારીને છોલેલી કોળમીને ઘણી બારીક પીસવી. ત્યારબાદ તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં કાંદાને બદામી રંગનો તળી તેમાં બધો સામાન જરા લાલ કરીને પછી કોળમી તથા નીમક મેળવી આઠેક મીનીટ ધીમે બળતે ચમચથી ફેરવ્યા કરીને પછી ઇંગારે રાખી અવારનવાર તળે ઉપર કરી ઘી છુટું પડી લાલ થાયને ઉતારી લીંબુનો રસ ભેળવો અથવા એ રસને બદલે ગમેતો સૅમ્બૉલ તૈયાર થયા પછી જલદ સરકો પાંચ નાના ચમચા ભેળી તે બળીને પાછું ધીપર આવેને ઉતારવું અથવા ગમેતો એ બેઉને બદલે ચીચોરા કાઢેલી દોઢ તોળો આમલીને બરાબર પીસી તૈયાર થવાની થોડો વખત અગાઉ ભેળીને પછી ધીપર આવેને ઉતારવું. પોલની માછલીનું પણ એજ રીતે સૅમ્બૉલ બનાવવું. એ સૅમ્બૉલ સુકા પાઠીયાંને બદલે ખાવું અથવા ગમેતો સમોસામાં ખીમાને બદલે એ ભરવું અથવા સૅન્ડવીચને લગાડવું.

સેરડીના રસમાં બનાવેલી ખાંડવી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો છાપેલાછે તે પ્રમાણે ચોખાને ધોઇ કોરડા થાયને તેમાં લખ્યા મુજબ નહી પણ એ ખાંડવી માટે ઘણો ગમરો આટો દલી જાદા ચાળણાથી ચાળીને તે અડધો રતલ લેવો. કારણ એમાં ઝીણો આટો ચાલશે નહી. અડધો શેર સેાજાં દુધમાં નવટાંક ખાંડ અથવા એટલોજ સેાજો ગોળ પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું. મેળ વગરના સેાજા તાજા સેરડીના રસને થોડીવાર ઠરવા દઇ હેઠેનો રગડો અંદર ભેળાય નહી તેમ રસને ભીનવીને નીચવેલાં ઘટ કપડાંથી ગાળીને તે રસ ત્રણ બાટલી લેવો. પછી એક સેાજાં તપેલાંમાં રસ રેડી એક તાજાં ઇંડાંને ધોઇને કોટળાં સુધાંજ રસમાં ભચડીને સારીકાની મેળવીને ચુલે બળતે મુકવું અને માહે બરાબર કકરો પડીને મેલ છુટો પડને ઉતારવું અને પેલાં રસ ગાળેલાં કપડાંને સેાજું ધોઇ કલઇભરેલા પાઠીયાની ઉપર દોરીથી જરા ઢીલું ઝોળીની કાની બાંધીને તેમાંથી રસને ગાળીને પાછો ચુલે મુકવો અને અંદર કકરો પડને એક માણસે તેમાં જરા જરા કરી આટો ભભરાવીને નાખતાં જવું અને સેજખી ગાંગડો થાય નહી માટે બીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી બધો આટો પુરો થાયને મીઠાં ઝીપેલાં દુધને થોડું થોડું

નાખતાં જવું અને બળતું જરા ધીમું કરી દુધ ભેળીયા પછી સોજું ઘી એક પાશેર નાખીને ઘુંટયા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને થપાય તેટલું કઠણ જેવું થાયને ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ૭ ચમચા એટલે ભરેલા અડધો પાશેર અંદર મેળવી તે બળે અને પાછું કઠણ થાયને અડધો તોળો ખમણેલું જાયફળ બરાબર ભેળીને ઉતારી ઘી લગાડેલા ખુનચામાં કાઢી ઘી લગાડેલા કાંસાયાનાં તળીયાંથી આસરે એક ઇંચ જેટલું જાડું સરખું થાપવું અને ઠંડું થઇ બરાબર બંધાયને ગમે તેટલા કટકા થાય તેમ છરીથી કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

સૅલેડ.

તાજાં ઇડાં ૨, ક્રીમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, વેલાતી સરકો અને તે નહી હોયતો સોજો જલદ સરકો તથા તાવેલું માખણ અથવા સોજું ખાવાનું ઑલીવ ઑઇલ દરેક મોટા ચમચા ૨, વાટેલું નીમક તથા દલેલી વેલાતી રાઇ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ઇડાંને કઠણ બાફી દસ મીનીટ ઠંડાં પાણીમાં બોળી રાખ્યા પછી છોલી દાળને જુદી કરી જાદી ચાળણીમાંથી લાકડાંના ચમચાવડે છાંડી કાઢવી અને તેમાં ક્રીમ મેળવ્યા પછી તાવેલું માખણ યા ઑલીવ-ઑઇલ અને તે પછી બીજો સામાન એકેક પછી ભેળી કોઇપણ જાતનો કાચો ખવાઇ શકે તેવો ભાજીપાલો લઇ તેને ધોઇ કોરડું કરી બારીક કાપી ઉપલી મેળવણી સાથે મેળવી રકાબીમાં મુકીને સફેદીના ઝીણા કટકા કરી ઉપર તે મુકવી.

સૅલેડ કાકડીની.

એક કુમળી કાકડીને ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીનામાં લખ્યા મુજબ છોલી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી તેમાં અડધો પાશેર સરકો નામીને કોડીની રકાબીમાં એક કલાક રાખ્યા પછી ખાવાનું ઑલીવ-ઑઇલ એક નાનો ચમચો રેડી વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભભરાવવું.

સૅલેડ કૉલી-ફ્લાવર.

નાની કૉલીફ્લાવર ૧, તાજાં ઇડાં ૨, સોજો સરકો નાના ચમચા ૬, ક્રીમ નાના ચમચા ૩, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, વાટેલું નીમક તથા દલેલી વેલાતી રાઇ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કૉલીફ્લાવરને બાફીને કકડા કરવા. પછી કડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દોહવી તેમાં ખાંડ, નીમક તથા રાઇને ખુબ મેળવી થોડો થોડો કરી સરકો તથા ક્રીમ ભેળી એક તપેલીમાં પાણીને ખુબ કકડાવી આએ મેળવણીને ઉંડાં વાસણમાં ભરીને ચુલે કકડતાં પાણીનાં તપેલાંમાં મુકી માહે પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખી અંદર લાકડાંનો યા રૂપાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને કઠણ થાયને ઉતારી રકાબીમાં કાઢી ઠંડું થાયને ઉપર કૉલીફ્લૉઅરના કટકા મુકવા.

સૅલેડ કૅબેજ.

કુમળી કૅબેજનો વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખીને પછી બાકીનાને ઘણી બારીક કાપી તે રતલ ૦l માં ખાવાનું સોજું ઑલીવ-ઑઇલ નાના ચમચા ૬, સોજો સરકો નાના ચમચા ૪ તથા વાટેલું નીમક તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ ભેળી સૅલેડ બોલમાં ભરવું.

સૅલેડ તળેલા.

થોડાં સૅલેડનાં પાદડાંને ધોઇ નુછી કોરડાં કરી ઘીમાં તળીને બીજાં ખાણાં સાથે ખાધામાં સારી લાગેછે.

સૅલેડ ટામેટા.

મોટાં પાકાં ટામેટાં રતલ ૦l લેવાં અને આએ ચોપડીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છાલ છોલીને કલઇભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી તોળીને તેનાંજ વજન જેટલો બારીક ભુકા જેવો કાપેલો કાંદો, સોજો સરકો નાના ચમચા ૩, ધોઇ કોરડી કરીને બારીક કાપેલી સૅલરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, એવાંજ બારીક કાપેલાં મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨ તથા ક્રીમ નાના ચમચા ૩ લઇ એ બધાંને સાથે ભેળવું.

સૅલેડ ટામેટા બીટરૂટ.

એક પાશેરના ચાર પાંચ થાય તેટલા નાના કાંદા લઇ તેને છોલી ડીંચકાં તરફથી આડી વેફર જેવી બધી પતળી સરખી ગોળ કાતરીએા

કાપવી. પાદડાં કાપી કાઢયા પછી કાંદાનાંજ વજનનો થાય તેટલો જાડો નહી તેમજ ઘણો પતળો પણ નહી તેવો એક સોજો કુમળો બીટરૂટ લઇ તેને આએ ચોપડીમાં બીટરૂટ બાફેલામાં લખ્યા મુજબ બાફીને છોલવો અને દોઢ પાશેરનાં ત્રણ થાય તેવાં પાકાં ત્રણ ટામેટાંને ધોઇ જુદી કોરડાં કરી એની તથા બીટરૂટની કાંદાના જેવી કાતરીઓ કાપવી. એક તાજી ઘણી નાની કુમળી સૅલેડને ધોઇને તેનાં પાદડાંને બારીક કાપવાં. તાજાં ચાર ઇડાંને કઠણ બાફી છોલીને તેની ડીચકાં તરફની સફેદી કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકીનાંની સફાઇથી આડી સ્લાઇસ કાપવી. પછી છાલકાં સૅલેડ બોલમાં એ બધાંને એકેક સાથે અછા ટેસ્ટથી ગોઠવીને પડ મુકવાં અને વેલાતી રાઇ ઉપસેલા ભરેલા નાના એક ચમચામાં વેલાતી અથવા બીજો જલદ સરકો નાખી ચઢાવીને સૅલેડપર રેડાય તેટલી પતળી કરી માહે ટેસ્ટ પુરતું નીમક મેળવીને બોલમાં ગોઠવેલી સૅલેડ ઉપર રેડવી.

સૅલેડ પટેટાની.

સારી જાતના મોટા પટેટા શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, ખાવાનું ઑલીવ-ઑઇલ ચમચી ૩, જલદ સરકો ચમચી ૨, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટભરેલી ચમચી ૧.

મરચાંને ધોઇ કોરડાં કરી બારીક કાપવાં. ઇડાંને કઠણ બાફી છોલીને ઝીણા કકડા કાપવા. પછી પટેટાને બાફી છોલી પતળી વેફર જેવી કાતરીઓ કાપી રકાબીમાં ગોઠવીને સુકી ઑલીવ-ઑઇલ સાથે બધો સામાન બરાબર ભેળીને પટેટાની ઉપર રેડી છેલ્લે ઇડાંના કટકા મુકવા.

સૅલેડ બીટરૂટ.

નાના કુમળા બે બીટરૂટ તથા એટલાજ કાંદાને બાફી બેઉને છોલીને ઝીણા કકડા કાપી દીશમાં એકકની ઉપર એનાં પડ ગોઠવી એ ડુબે તેટલો વેલાતી સરકો તથા ઑલીવ-ઑઇલને ભેળી તેમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દલેલાં મરી સપાટભરેલી એક ચમચી ભેળીને બીટરૂટ તથા કાંદાની ઉપર રેડવું. વેલાતી સરકો નહી હોયતો બીજો જલદ સરકો ચાલશે.

સૅલેડ મરઘીની.

કુમળી ફરબે મરઘી ૧ અથવા ફરબે પીલાં ૨, બાફેલાં તાજાં ઇંડાં ૫, સોજો સરકો નાના ચમચા ૪, વેલાતી રાઇ ચઢાવેલી નાના ચમચા ૨, ક્રીમ પાશેર ાા, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સૅલરીની ડાંખળી ૨.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે મરઘી અથવા પીલાંને સમારી ધોઇને રોસ્ત કરવુ અથવા બાફવું અને હાડકાં કાઢી નાખી નકી માસના એકેક ઇંચના કકડા કાપી સૅલરીને ધોઇ કોરડી કરી તેના પણ એટલાજ કકડા કાપવા. પછી ઇંડાંને છોલી દાળનો ભુકો કરી તેમાં રાઇ તથા નીમક ભેળી સરકો રેડી છેલ્લે થોડી થોડી કરી બધી ક્રીમ મેળવી ઘણું કઠણ થયું હોયતો સેજ પાણી મેળવી સૅલરી તથા મરઘીના કકડા ભેળીને પછી તેમાં એ મેળવવું.

સેવ ઓસાવેલી.

એક શેર સોજી ઝીણી સેવને ચુંટી એક સાફ તપેલાંમાં આસરે ત્રણ શેર પાણીને પુરબતરેહ કકડાવી માહે પાણી ઉછળેને તેમાં સવા તોળો ઘી ભેળીને પછી સેવ નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ત્રણ મીનીટ થાયને સેવને જરા કાઢીને ડાબી જોવી અને નરમ થઇ હોયતો વુર્તેજ ઉતારવી પણ સેજ કાચી જેવીજ લાગેતો તેમ થાય ત્યાંસુધી રાખવી. પણ વળી તેમ રાખતાં સેવ થીસઇને ડુચા જેવી નહી થાય તેની સંભાળ રાખવી. પછી ઉતારીને સાફ બોયાં અથવા નવી ટોપલીને બીજી ખાલી તપેલીની ઉપર મુકીને તેમા સેવને ઓસાવવી અને માહેથી બધું પાણી નીકળી જઇ સેવ સુકી થાયને કાઢી માહે મીઠાસ પુરતી ખાંડ તથા મરજી પડેતો માખણનું અથવા બીજું ઘણું સોજું ઘી નાના બે ચમચા ભેળીને ગરમ ગરમ ખાવી. ઠંડી સારી લાગશે નહી. ગમેતો કકડાવેલાં દુધમાં મીઠાસ મુજબ ખાંડ ભેળી તેમાં ઓસાવેલી સેવ તથા ટેસ્ટ મુજબ સોજો ગોલાબ તથા થોડું છુંદેલું એળચી જાયફળ ભેળીને ખાવામાં સારી લાગેછે. જુની સેવ ઘણી ખીલેછે પણ તે ખોરી હોય નહી. બીજાં કોઇ ગામોની સેવ ઘણીજ બારીક પણ આવેછે તેને ઉપર લખેલા વખત મુજબ પાણીમાં રાખવી નહી પણ સેજ વખતમાંજ નરમ થઇ જાય તેવી વુર્તેજ ઓસાવવી.

સેવ કેસર્યાં.

સેાજી ઝીણી સેવ શેર ૧, સેાજી ખાંડ તથા સેાજુ ઘી દરેક શેર ૦ાાા, બદામની બીજ શેર ૦ા, કીસમીસ દરાખ નવટાંક, એળચી તેાળેા ૦ાાા, જાયફળ તેાળેા ૦ા, સેાજી ખરી કેસર વાલ ૫ (બે આની ભાર).

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તે પ્રમાણે કેસરને સેકીને છુંદવી. એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. સેવને ચુંટીને સાફ કરવી. આગ્મે ચેાપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત છાપેલીછે તે મુજબ બદામને છેાલી સ્લાઇસ કાપી ધેાઇને કેારડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધેાઇ દાબીને માહેથી પાણી કાઢી નાખ્વું. જો સેવ નવી હેાયછે તેા વધારે પાણી પડવાથી નરમ થઇ જાયછે અને જુની સેવમાં તેમ થતું નથી પણ ખીલછે માટે સેવ નવી હેાયતેા સાડાત્રણ પાશેર અને જુની હેાયતેા એક શેરને અડધેા પાશેર પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી એક સેાજી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે બળતે મુકવું અને માહે બરાબર જેાશ આવે ત્યારે કેસર ભેળીને જરા વારે ઉતારી શીરેા ગરમ રાખ્વા માટે બીજા ચુલા ઉપર સેજ ઇંગારે તપેલી મુકવી. ત્યારબાદ એક સેાજા કલઇભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડીને માહેથી ધુંમાડેા નીકળે ત્યારે તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને ઘેરા બદામી રંગની તળાયને તુર્તજ ચમચથી કાઢી લઇ દરાખ નાખી તેને લાલ તળીને કાઢી લીધા પછી સેવ નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી ફીકી લાલ તળાયને તેમાં કેસરવાળેા શીરેા રેડી ચમચથી મેળવીને ઉઘાડું રાખ્વું અને એક જેાશ આવેને ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને સેવ ખીલી પાણી સુકાઇ સેવ ચરીને પેાચી થઇ હેાયતેા ઉતારવું પણ જો સેવ જરા કઠણ જેવી લાગેતેા ઉપરથી ફરતું ગરમ પાણી એક બે વખ્ત છાંટી સેવ બરાબર પેાચી પણ મજાહની ચાસવાળી થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળીને કાઢયા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી. એ સેવ મજાહની થાયછે. નવી સેવ ખીચડા જેવી થઇ જશે માટે બનતાંસુધી જુની પણ સેાજી લેવી. સેવ વધારે મીઠી પસંદ નહી હેાયતેા ખાંડ અડધેા શેર લેવી અને ગમેતેા ઘી પણ અડધેા શેરજ લેવું.

સેવ ગાંઠીયા.

ભેળ વગરનેા સેાજો તેાળેશેા એક શેર ચણાનેા આટેા લઇ ચાળીને તેમાં બારીક વાટેલું નીમક અડધેા તેાળેા નાખી ઠંડાં પાણીથી પેાચેા બાંધી ખુબતરેહ ગુંદવેા. પછી એક ઘણી મેાટી કઢાઇને ઘી અથવા સેાજાં મીઠાં તેલથી પેાણી ભરી ચુલે બળતે મુકવી અને કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડેા નીકળે ત્યારે સેવ બનાવવાના છુટાં છુટાં ઘણાં ઝીણાં આંધરાંનેા લેાઢાંનેા મેાટેા ઝારેા આવેછે અને તેના હાથાની સાંમી બેારદુપર લેાઢાંના બે આંકડાને ઝારાની સાથે જડેલા હેાયછે તે નાના આંકડાને કઢાઇની સાંમી બાજુપર ટેકાવીને મુકી હાથાને આપણા હાથમાં પકડવેા, તેથી ઝારેા કઢાઇમાં પડી જશે નહી. પણ એવા આંકડા સાથનેા ઝારેા નહી હેાયનેા પછી કઢાઇમાંનુ કકડતું ઘી છલકાય નહી તેમ એમજ ઝારાને કઢાઇની કીનારીપર ટેકવવેા અથવા સંભાળથી ડાવા હાથમાં મજબુત અતરંગ પકડવેા અને બાંધેલા આટામાંના થેાડાને ઝારાની ઉપર મુકી જમણા હાથની હથેલીને જરા પાણી લગાડીને આટાની ઉપર ઘસ્વી, તેથી બધી સેવ થઇને કઢાઇમાં પડશે. તે પછી ઝારાને અસેડી તેનાં બેઉ પડ ભીનવેલાં કપડાંથી લુછી નાખવાં, તેથી છેદ ખુલ્લા રેહશે. કઢાઇમાંની સેવનું હેઠેનું પડ ફીકા પીળા રંગનું તળાયને ભાગે નહી તેમ બધી સેવને બીજા મેાટા ઝારાથી ફેરવી તે પડ તળાયને ઝારાથી કાઢી બેાયાં અથવા ચાળણીમાં મુકી એજ રીતે બાકીના અટાની સેવ તળવી. સેવ ઠંડી થયાથી કકરી થાયછે.

ગાંઠીયા બનાવવા માટે ઉપર મુજબના એક શેર આટામાં બે તેાળા ઘી મેળવી સેકીને વાટેલેા પાપડખાર તથા વાટેલું નીમક દરેક તેાળેા ૦ા ને થેાડાં ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળી તેનેથી ઘણેાજ કઠણ આટેા બાંધી ખુબતરેહ બતાથી થેાડા થેાડા ગુંદીને તેમાં જીરૂં તથા આખાં કાળાં મરી દરેક તેાળેા ૦ા ને ખેાખરૂં કરીને માહે ભેળીને આટાના મેાટા ચાર ગેાળા કરવા અને તેને અકેકની ઉપર મેલી હથેલીથી થાબી મેાટું કરીને તેની વીટ વીટાળી તેમાંથી એક મેાટાં ખાટાં લીંબુ જેટલેા ગેાળેા લઇ હથેલીને જરા મીઠું તેલ લગાડી લાકડાંની કથરેાટ આવેછે તેને એક સાદડી પાંથરી તેની ઉપર ઉલટી મુકવી અને તે નહી હેાયતેા એક લીસાં પાટીયાને કેાઇ ચીજની ઉપર જરા ઉંચુ

મુકવું અને તેની ઉપર પેલા આટાનો ગોળો મુકી બેઉ હથેલીથી વણુવો. જેમ કરતાં પતળા ગાંઠીયા વણાઇને બેઉ બોરદુપર ઢગળો થશે. એ રીતે એકજણે ગાંઠીયા વણુવા અને બીજાં માણસે ઉપર મુજબની કઢાઇમાં ઘી અથવા તેલ એજ રીતે કકડાવી તેમાં થોડા થોડા ગાંઠીયા નાખવા. જરા વારમાં કઢાઇમાં ગાંઠીયા ફુળીને જાદા થશે પછી તેને મોટા ઝારાથી તળે ઉપર કરી સફેદ હોયનેજ કાઢીને બોયાં યા આળણીમાં મુકવા, લાલ તળવા નહી. ઠંડા થયાથી કકરા થશે. કકડેલાં ઘી અથવા તેલમાં તળતી વેળા ભડકું લાગે નહી તેની ઘણીજ સંભાળ રાખવી.

સેવ ઘઉંનાં દુધ જેવી રાંધેલી.

સોજી જુની સેવ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦॥। ને નવટાંક, સોજું ઘી શેર ૦॥, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, સોજો ગોલાબ પાશેર ૦॥, ખુંદેલી એળચી તોળો ૦॥। તથા જાયફળ તોળો ૦॥.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા આરોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરીને ધોવી. પછી કલઇભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળેને બદામ નાખી બદામી રંગની થાયને આંધરાંની ચમચે કાઢી લઇને પછી દરાખ તળી કાઢવી. ત્યારબાદ આએ ચોપડીમાં સેવ ઓસાવેલી છાપેલીછે તે પ્રમાણે સેવને ઓસાવેલી કરવા માટે કકડતાં પાણીમાં નાખ્યા પછી તેમાં લખેલા વખત કરતાં વધુ વખત ચુલે રાખ્યા પછી સેવ ઘણી નરમ થાયને ઓસાવવી અને તપેલીમાંનાં બદામ તળેલાં ઘીમાં નાખી માહે ખાંડ ભેળી ધીમે બળતે મુકી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને કઠણ થાયને ગોલાબ મેળવી જરા વારે ઉતારી બાકીનો સામાન ભેળીને સેવ કાઢવી.

સેવ ઘઉંનાં દુધની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં કુરડઇ છાપેલીછે તેમાં લખેલીજ રીતે પણ નીમક તથા ફટકી નાખ્યા વગર અમથુંજ ઘઉંનું દુધ કઠણ રાંધવું અને તેમાં લખેલાછે તેજ જાતનો પણ આએ ચોપડીમાં સેવ ચોખાના આટાની છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબની આળણીવાળો સાંચો લેવો અને તેમાંથી એ રાંધેલાં દુધની સેવ પાડી તેને સુપડાં ઉપર ઝીળીને તડકે

સુકવવી. પણ એ સેવ તળીને પછી રંધાશે નહી, તેમજ એને નરમ થતાં પણ ઘણો વખત લાગેછે માટે કકડતાં પાણીમાં સુકવેલી સેવ નાખીને ઇંગારે રાખવી અને જયારે નરમ થાય ત્યારે ચાળણીમાં ઓસાવી કાઢયા પછી આએ ચોપડીમાં સેવ દુધમાં રાંધેલીછે તેમ અથવા સેવ રાંધેલીમાં ઓસાવેલી સેવ રાંધવા લખેલુંછે તે બેમાંની એક રીતે એ સેવ રાંધવી.

સેવ ચાસ પાયલી.

સોજી ઝીણી સેવ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજુ ઘી શેર ૦॥ થી ૦॥।, નવી બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦।, એળચીના દાંણા તોળો ૦॥।, જાયફળ તોળો ૦॥, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૯.

સેવને ચુંટીને સાફ કરવી. એળચી જાયફળને છુંદવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપીને ધોવી. દરાખને સોજી કરીને ધોવી. પોણો શેર ખાંડને ગોલાબમાં પીગળાવી ચુલે મુકવું અને ઘાડો શીરો થાયને ગરમ રાખવા માટે ગરમ ભિભટપર મુકવો. પછી કલઇભરેલા પાઠીયામાં ઘીને ચુલે મુકી કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળેને બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગની તળાયને ઉતારીને ચમચથી કાઢી લઇ પાછું ચુલે મુકી ઘી કકડેને દરાખ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ થાયને કાઢી લીધા પછી સેવ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી ઘેરી લાલ થાયને સેવ નવી હોયતો ત્રણ પાશેર અને જુની હોયતો સાડા ત્રણ પાશેર ઠંડું પાણી રેડી બાકી રહેલી એક પાશેર ખાંડ ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી બળને રાખવું અને સેવ સીજીને પાણી સુકાવા આવે ત્યારે હેઠે લાગે નહી તેમજ સેવ ભાગે નહી તેમ અવારનવાર ચમચ કરીને પાણી તદન સુકવા દેવું. પછી સેવની ઉપર તૈયાર રાખેલા શીરાને ફરતો રેડી ચમચે મેળવીને પુરતા ઇંગારે ઉંઘાડી તપેલી રાખી સેવ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને શીરો સુકાઇને મજાહનો ચાસ આવેને એળચી જાયફળ ભેળી ઉતારીને કાઢયા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી. વૈનીલાની સેવ કરવી હોયતો સેવને ચાસ આવ્યા પછી નાના એક ચમચા વૈનીલા

એસેન્સમાં સોજો ગોલાબ એટલોજ ભેળીને સેવની ઉપર ફરતું છાંટવુ. કેસર્યો સેવ બનાવવી હોયતો વેનીલા નાખ્વું નહી પણ પાંચ વાલ એટલે બે આની ભાર સોઝી ખરી કેસરને આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તે મુજબ સેકી વાટીને શીરાને ભઠ્ઠપર મુકતી વેળા તેમાં એ કેસરને બરાબર મેળવવી. માવો નાખેલી સેવ વધારે સરસ થાયછે માટે ગમેતો અડધો શેર તાજા મોલા માવાનો ભુકો કરી શીરાને સેવપર નામતી વેળા પેહલે એ માવો ભેળીને પછી શીરો રેડવો.

સેવ ચોખાના આટાની.

રંગુનનો હલવો નામના એક જાતના તદન સફેદ ચોખા આવેછે તેને ચુંટી સોજા ધોઇ બોયાંમાં નાખ્વા અને બધું પાણી નીકળી જાયને તડકે ધોતાં સફેદ કપડાંપર પાંથરીને મુકી તદન કોરડા થાયને દલીને ચાળી એ આટો અડધો રતલ લેવો અને સેજબી ખોરૂં નહી પણ તદનજ નવું મોટું પાક્ટ એક નાળીયેરને ખમણી તેમાં કકડતું પાણી અડધો શેર રેડી સારીકાની ચોળીને બધું દુધ કાઢી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડેને ઉતારી આટામાં જરા જરા કરી બધું ભેળી સારીકાની મસળી ઘટેતો બીજું કકડતું પાણી જરા નામીને પોચો આટો બાંધવો. કારણ કઠણ આટાની સેવ પડતી નથી, એને માટે પોચો આટો જોઇયેછે. તે પછી આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં કુરડઇ છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબનો સાંચો લેવો પણ તેના સાંચામાં સાત આંધરાંનો નળો લેવા છાપેલુંછે તેને બદલે આગ્મે સેવ બનાવવા માટે ૦। ઈંચ જેટલાં છુટાં છુટાં પણ ઝીણાં આંધરાંની ચાળણીવાળો નવો લેવો અને એક કલઇભરેલો મોટો પાટીયો પાણીથી અડધો ભરી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકી પાણી ખુબ કકડીને અંદર ઉછળેને એ બાંધેલા આટાનાં ઘણાં નાનાં સપરચન જેટલા ગોળા કરી હથેલીથી દાબીને તેના લાંબાં મુઠીયાં વાળીને પાણીમાં મુકી ઢાંકણુ ઢાંકી મોટે બળતે રાખ્વું અને લગભગ અડધો કલાક થાયને તપેલું ચુલે ધીમે બળતે રાખી આંધરાંની ચમચથી એક મુઠીયું કાઢીને સાંચાના નળામાં મુકી કુરડઇમાં લખ્યા પ્રમાણે દાબવું, તેથી સેવ થઇને હેઠે પડશે તેને મોટી રકાબીમાં ઝીળી એમજ રીતે અકેક મુઠીયાંને ગરમ ગરમ કાઢી સેવ કરી

બધી એકઠી થાયને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ સોજી ખાંડ ભેળીને ગરમ ગરમ ખાવી. અમને બાફેલાં ત્રણ ત્રણ મુઠીયાંને પાણીમાંથી કાઢી ભાંજીને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા યા બીજું કોઇપણ એસેન્સ ભેળીને પછી મસળીને પાછાં મુઠીયાં કરીને તેની સેવ પાડી ખાંડ ભેળીને ખાવી. વધારે સારી સેવ બનાવવી હોયતો આટાના મુઠીયાં ચુલે બફાય તેટલાં બીજે ચુલે બે શેર સોજાં દુધમાં ૦। રતલ ખાંડ પીગળાવી ગાળી ચુલે બળતે ઘુંટયા કરવું અને બે પાશેરની પણ ઉપર દુધ બળેને ઉતારવું અને બદામની બીજ નવટાંકને છોલી છુંદીને તે તથા છુંદેલી એળચી જાયફળ અડધો તોળો તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા ચાર ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ એ દુધમાં ભેળીને મોટાં દીશમાં નાખી આટાના મુઠીયાં બફાઇને તૈયાર થાયને નળામાંથી એ દુધનાં દીશમાં સેવ પાડીને ભાગે નહી તેમ મેળવીને ખાવી. એનો ટેસ્ટ સારો લાગેછે. ઘણાંજ બારીક અને પાશે પાશે આંધરાંની ચાળણીમાંથી સેવ બરાબર પડતી નથી માટે ઉપર લખ્યા મુજબની ચાળણીનો સાંચો લેવો.

સેવ તળેલી.

સોજી ઝીણી સેવ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦॥, સોજું ઘી શેર ૦॥, બદામની બીજ શેર ૦।, કીસમીસ દરાખ નવટાંક, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, એળચીના દાંણા તોળો ૦॥, જાયફળ તોળો ૦।.

એળચી જાયફળને છુંદવું. સેવને ચુંટવી. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરીને ધોવી. ખાંડનો જરા ટાઇટ શીરો કરી ગરમ રાખવા માટે તપેલીને ઉની ભેભટપર રાખવી. પછી કલઇભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાંથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને માહે બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગની થાયકે તુર્ત કાઢી લઇ દરાખ નાખી તેને તળીને કાઢી લીધા પછી માહે સેવ નાખી ધીમે બળતે રાખ્યા ફેરવ ફેરવ કરી બધી એકસરખી ફીકી લાલ તળાયને અંદર શીરાને ફરતો રેડી ચમચે મેળવી જરા વારે સેવ ટાઇટ થાયને બધો સામાન ભેળીને ઉતારવી, સુકી કરવી નહીં. પાણીને બદલે બધા ગોલાબમાં શીરો કરીને બનાવેલી સેવ વધારે સારી થશે.

સેવ દુધમાં રાંધેલા.

સોજી ઝીણી જુની સેવ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજું દુધ શેર ૧, સોજું ઘી શેર ૦॥, બદામની બીજ શેર ૦।, કીસમીસ અથવા કંટ દરાખ નવટાંક, સોજો ગોલાબ પાશેર ૦॥, એળચી તોળો ૦॥।, જાયફળ તોળો ૦॥.

બદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ અથવા આડા ત્રણ ત્રણ કકડા કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધોવી. પછી દુધમાં ખાંડ ઓગળાવી ગાળીને બે કકરા પાડવા. ત્યારબાદ એક કલઈભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી ચુલે મુકી કકરીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને બદામ નાખી ફીકી લાલ તળી કાઢી દરાખ નાખી તેને તળીને કાઢયા પછી સેવ નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરી ફીકી લાલ તળાયને પાંથરીને તેની ઉપર કકડાવેલું દુધ રેડી એક કકરો પડેને ઢાંકણુ ઢાંકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણુપર વધારે ઇંગાર મુકી દુધ સુકાવા આવેને ચમચનો ડાંડો ફેરવવો અને બધું દુધ સુકાયને ગોલાબ રેડી તે બળેને એળચી જાયફળ ભભરાવી ડાંડાથીજ મેળવી ઉતારીને સેવ કાઢી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી.

એ સેવને તળીને રાંધવી નહી હોયતો સેવ ઓસાવેલીમાં લખ્યા મુજબ સેવને ઓસાવવી અને પેહલે બદામ દરાખ તળી કાઢયા પછી બધું ઘી રેહ તેને સેવને તપેલીમાં પાંથરીને તેની ઉપર રેડી ખાંડ નાખીને કકડાવેલું દુધ રેડીને ઉપલીજ રીતે એ સેવને તૈયાર કરવી. એ બેઉ રીતથી રાંધેલી સેવ મજાહની થાયછે. નવી સેવ ખીચડા જેવી થઇ જાયછે માટે હમેશ સોજી જુની સેવ લેવી.

સેવનો જર્દો.

મુસલમાન લોક કેસર નાખીને સેવ પકાવેછે તેને તેઓ સેવનો જર્દો કેહછે તે રીતે સેવ રાંધવી હોયતો એક શેર સોજી ઝીણી સેવને ચુંટીને સાફ કરવી. સોજી ખરી કેસર વાલ પાંચ એટલે બે આની જેટલાં વજનની લઇ તેને આખે ચોપડીમાં સેકીને ભુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તે રીતે સેકીને વાટવી. બદામની બીજ, ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સોજી ચારોળી એ દરેક નવટાંકને આખે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે છોલી ચારોળી આખીજ

રાખી બદામ પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપવી. નવટાંક કીસમીસ દરાખને સાફ કરીને ધોવી. ત્યારબાદ પોણોશેર સોજાં ઘીને કલઇવાળી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં સેવને બદામી રંગની અથવા ફીકી લાલ એ બેમાંથી ગમે તે એક રીતથી તળવી અને બીજા કલઇભરેલા પાટીયામાં એક શેરને અડધો પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને તેમાં બરાબર કકરો પડેને માહે સોજી ખાંડ એક શેર નાખી તેમાં કેસરને બરાબર મેળવીને પછી બધો મેવો નાખી બધું ભેળીને બીજો એક જોશ આવેને તળેલી સેવ તેમાંનાં ઘી સાથેજ અંદર નાખી ચમચે બરાબર મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખવું અને અવાર-નવાર ઉઘાડી માહે ચમચ ફેરવી બધું પાણી સુકાય પછી સેવને દાબી જોવી અને બરાબર નરમ થઇ નહી હોયતો એક બે વખત અંદર ગરમ પાણી જરા ભેળવું અને બરાબર ચડીને પાણી સુકાય ત્યારે ઘણો સોજો ગોલાબ અડધો પાશેર ઉપરથી ફરતો રેડી ઉઘાડું રાખી જરાવાર ઇંગારે મુકી ગોલાબ સુકાયને ઉતારી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥ ભેળવું.

સેવ પાપડી.

સોજી ઝીણી જુની સેવ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજું ઘી શેર ૦॥, સોજી બદામની બીજ તોળા ૫, કીસમીસ દરાખ નવટાંક, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળા ૩, એળચી તોળો ૦॥ ને વાલ ૫, જાયફળ તોળો ૦ ને વાલ ૫, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩.

એળચી જાયફળને છુંદવુ. બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. દરાખને સોજી કરી ધોઇ કોરડી કરવી. સેવને ચુંટવી. ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરી ભેભટપર ગરમ રાખ્વો. પછી કલઇભરેલા પાટીયામાં ધીમે બળતે ઘી કકડાવી પેહેલ બદામની સ્લાઇસને ફીકી બદામી રંગની તળીને જલદી આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇ દરાખ તળીને કાઢી લઇ સેવ નાખી ચમચે ફેરવતાં જઇને બધી અંદર ભાંજીયા કરવી. પણ ભાંજીને છેક ભુકા જેવી કરવી નહી, ૦ ઇંચ જેટલા કટકા થાય તેમ કરવી અને બધી ફીકી લાલ તળાયને શીરો ભેળી ભભરાવીને બધો આટો નાખી બરાબર મેળવી ફેરવ ફેરવ કરી મેળવણીની બોરડુપરથી જરા શીરાનો પસરાત રેહ તેટલી સેજ ઢીળી મેળવણી થાયને ગોલાબ ભેળી પાછી એવીજ ઢીળી રેહને ઉતારી બાકીનો સામાન મેળવી ઘી

લગાડેલા ખુનચાની વચમાં બધું કાઢી ઢગળાને ચમચથી દાબી દાબીને પછી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી ઠોકી ઠોકીને લગભગ એક ઇંચ જેટલું જાડું સરખું થાપવું અને પાપડી બંધાઇને તદન કઠણ થાયને ડાયમંડ આકારના યા ચોરસ કાપ મુકી તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. ગોલાબમાં શીરો બનાવેલી વધારે સારી થાયછે. કેસર્યો કરવી હોયતો આએ ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસરછે તે રીતે પાંચ વાલ ભરી કેસરને કરી બે ચમચી ગોલાબમાં મેળવીને તે શીરામાં ભેળીને પછી શીરાને ભેભટપર મુકવો. કદાચ સેવ પાપડી વધુ વાર ચુલે રેહતાં ભુકા જેવી થઇ જાયતો તેમાં ગોલાબ અથવા પાણી ભેળી પોચું કરી ધીમી આંચે પાછું મુકી ફેરવ્યા કરી કઠણ જેવું થાયને ઉપર મુજબ ખુનચામાં થાપી બંધાયને કાપ મુકીને કટકા ઉપાડવા. એ ભાગે તેવું કઠણ થશે નહી પણ મજાહનું ચીવટ હલવા જેવું થશે.

સેવ પાપડી માવાની.

ઉપર સેવ પાપડી છાપેલીછે તેમાં લખ્યુંછે તેટલોજ બધો સામાન લેવો પણ તેમાં આટો લખેલાછે તે લેવો નહી અને તેને બદલે સોજો તાજો મોળો માવો અડધો શેર લેવો. પછી એજ સેવ પાપડીમાં લખ્યા મુજબ બધો સામાન તૈયાર કરી બદામ દરાખને તળી કાઢયા પછી ઉપર પ્રમાણેજ સેવને ભાંજતાં જઇને મજાહની લાલ તળીને ઉતારી ઘણીજ લાલ થાય નહી માટે તપેલીને ઠંડું પાણી ભરેલા ખુનચામાં તુર્ત મુકવી. ત્યારબાદ એજ સેવ પાપડીમાં લખ્યા મુજબ શીરો બનાવવા મુકવો અને જરા પતળો જેવો શીરો થાયને માવાને ભાંજી છુટો કરી શીરામાં બરાબર મેળવી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને શીરામાં માવો બરાબર ભેળાય અને શીરો ચાસવાળો થાયને તેમાં ઘી સાથની તળેલી સેવ ચમચથી બરાબર ભેળીને પછી ઉપર સેવ પાપડીમાં લખ્યા પ્રમાણે તૈયાર થાયને ખુનચામાં કાઢી એક ઇંચ જેટલી જાદી તેજ રીતે થાપીને તદન કઠણ થાયને તેમજ પણ ત્રણ ઇંચ મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને કટકા ઉપાડવા. કેસર્યો કરવી હોયતો સેવ પાપડીમાં લખ્યા મુજબની પાંચ વાલ કેસરને પેહલે શીરામાં ભેળીને પછી તેમાં માવો મેળવવો.

સેવ બનાવવાની રીત.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો રવો પોણા રતલ સાથે મીલનો પેહલાં નંબરનો ઝીણો ઘઉંનો આટો ૦ રતલ ભેળી ચાળી અડધા પાશેર ઠંડાં પાણીમાં અડધો તોળો નીમક પીગળાવી ગાળીને આટા રવામાં ભેળી ખપતું ખપતું ઠંડું પાણી નાખી સેજ કઠણ જેવો બાંધી પંદરેક મીનીટ ગુંદીને ઉપર કપડું ઢાંકી ચાર કલાક રાખવું. પછી તેના ચાર ભાગ કરી તેમાંના એકને બેઉ હાથનાં બધાં આંગળાંથી ખેંચી જરા લાંબો કરી તોડી નાખીને પાછો જોડીને એકઠો કરી એ રીતે પચીસેક મીનીટ ખેંચી તોડીને પાછો એકઠો કરતાં રેહવું. જેમ કરતાં આટો કેળવઈને મજાહનો સેવ વણાય તેવો ચીકાસ પકડશે. તે પછી બાકીના બધા આટાના ભાગને પણ એજ રીતે કેળવવો. ત્યારબાદ સેવ વણવા માટે આસરે દોઢ ગજ લાંબું અને આઠેક ઇંચ જેટલું પોહોળું પાટીયું આવેછે અને તે પાટીયાંની પોહોળાઈ જેટલાજ તેની ઉપર જરા છેટે છેટે બધા આડા છાલકા કાપ પાડેલા હોયછે અને એ પાટીયાંની પછવાડે એટલુંજ પોહોળું પણ લંબાઈમાં એનાં કરતાં અડધું લાંબું બીજું પાટીયું આવેછે તેને લાંબાં પાટીયાંની સાથે વચમાંથી મીજાગરાંવડે જડી લીધેલું હોયછે અને સેવ વણવા માટે એ પાટીયાંને જેમ બને તેમ ઉંચી જગ્યા ઉપર મુકીને વણીતો તેથી સેવના વણાતા તાર તણાઈને લાંબા ઉતરેછે, માટે તેમ કરવા સારૂં આસરે દોઢ બે વાર સુધી લાંબી એક ટેબલ અથવા એવુજ બીજું કાંઇ ઉંચે મેલીને તેની ઉપર પેલું સેવ વણવાનું પાટીયું પડી જાય નહી તેમ ઠેરવીને પેલાં જડેલાં પાટીયાંને ઉઘાડી તેના ટેકાથી ગોઠવીને મુકી સેવ વણનાર માણસને બેસવા માટે પાટીયાંની આગળ ખાલી જગ્યા રાખવી. એ રીતે મુકીયાથી પાટીયું જરા ઢળનું થશે. પછી વણાયલી સેવના તાર નાખવા માટે સોજી નવી છટીયાંની સાદડીને બની શકે તેટલી આસરે દોઢ બે વારને છેટે પાટીયાંની સામી બોરડુપર દુરથી પાંથરવી, કારણ જેમ દુર હશે તેમ સેવના તાર ખેંચાઈને પતળા થશે. તે પછી બેઉ હથેલીને તેમજ પાટીયાંને સેજ ઘી ચોપડી પેલા આટાનો નાનાં સપરચન જેટલો ગોળો લઈ બેઉ હથેલીથી સેવ વણવા માડવી અને પાટીયાંની બેઉ બોરડુપર હેઠે તાર ઉતરે તેને બે માણસ હોયતો તેમ નહીતો પછી એકજ માણસે

સંભાળથી બેઉ તારને સાથે નેટરના છેડાથી ઝીળીને બને તેમ લાંબા હાથે સાદરીની ઉપર બધા આડા તીરા એકેકની ઉપર નાખી એજ રીતે ઘી લગાડીને બધા આટાની સેવ વણવી. પછી સેવનો ઢગળો થાય નહી તેમ સંભાળથી સાદરીના ચારે છેડાને બે માણસોએ સરખી ઉચકીને પુરતાં તડકાંમાં મુકવી અને સેવ ઘણી બરાબર સુકાયને ભાગે નહી તેમ બધી સરખી કાઢીને ભરવી. મુસલમાન લોક બનાવેછે તે રીતે સેવ કરવી હોયતો ઉપર મુજબનો બધો એક રતલ ઝીણો રવોજ લેવો અને તેજ મુજબ નીમકનું પાણી ભેળીને પછી પાણીથી બાંધી લગભગ પોણો કલાકસુધી ખુબતરેહ ગુંદીને થાળીમાં મેલી તેની સપાટીની ઉપર આંગળી બોળીને છુટા છુટા જરા ખાડા પાડી તેમાં ઠંડું પાણી છાંટી કપડું ઢાંકીને ઉપર લખ્યા જેટલો વખ્ત ઢાંકી રાખ્યા પછી મસળીને ઉપલીજ રીતે આંગળાંથી ખેંચી આટાને તોડી પાછો જોડીને કેળવી ઉપર પ્રમાણેજ એ આટાની સેવ વણવા માંડી ઉપર લખ્યા કરતાં પણ વધારે દુર ચટાઇ પાંથરીને તેની ઉપર સેવ નાખવી તેથી એ સેવ ઘણીજ બારીક થશે. એ લોક રંગીન સેવ બનાવેછે તેવી કરવી હોયતો આટાને કેળવીને ત્રણ ભાગ સફેદને જુદો કાઢવો અને બાકીના ચોથા ભાગમાંથી ત્રણ ભાગ કરી ઝીણાં પાતરાંની મેથીની ભાજીને ધોઇ છુંદીને તેનો રસ કાઢી આટાના એક ભાગમાં ભેળીને તેને લીલા રંગનો કરવો. રંગ આઇસક્રીમનો આએ ચોપડીમાંછે તે રંગ બીજા એક ભાગમાં મેળવીને ઘેરો ગોલાબી રંગ કરવો અને જરા કેસરને સેકી બારીક વાટી જરા પાણીમાં ભેળીને આટામાં એ મેળવીને પીળા રંગનો કરવો. પછી પેલા બધા સફેદ આટાના ત્રણ ભાગ કરીને તે એકની સેવ વણી સાદરીપર નાખ્યા પછી રંગીન આટો એક જાતનો લઇને તેની સેવ વણીને તેની ઉપર નાખી પાછી સફેદ સેવ વણીને એની ઉપર નાખી બીજા રંગીન આટાની સેવને વણીને એની ઉપર નાખ્યા પછી બાકી રહેલા સફેદ આટાની સેવ વણીને છેલ્લે રંગીન રહેલા આટાને એમજ વણીને ઉપર નાખીને એ સેવ સુકવવી.

સૅવરી ફાઉલ.

મજાહનું ફરબે હાફ ફાઉલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦|, તાજાં ઇડાં ૪, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ૨ બેઉને ધોઇને બારીક કાપેલાં, ફુદનાનાં પાદડાં; સેલરી, પાર્સ્લી ધોઇ કોરકું

કરીને બારીક કાપેલું તથા મસાલો ગરમ એ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, આદુ તોળો ૦ા, લસણ વાલ ૫, વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧.

બે ઈંડાંને કઠણ બાફી દરેકના ઉભા ચાર કકડા કાપવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. આજ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને કાપી સમારી સાફ કરી કકડા કાપીને સોજી ધોવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી સોજી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં તળી માહે આદુ લસણ વઘારી મરઘીના કટકા, નીમક તથા એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકી ઘટેતો ઢાંકણપર બીજું પાણી આપ્યા કરવુ અને મરઘી નરમ થાયને કોથમીર, મરચાં, ફુદનો, સૅલરી તથા પાર્સલી નાખી ચમચે મેળવવું. મરઘી તદન અટવાઈને હાડકાં છુટાં પડી જાય તેટલી બધી નરમ થાય અને માહે અડધો પાશેર જેટલી ગ્રેવી રેહને ઉતારી ગ્રેવીમાંથી મરઘીને કાઢી તેનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખી ચામડાં સાથેજ માસને છુટું પાડવું. ત્યારબાદ બાકીનાં બે ઈંડાને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી ગ્રેવીમાં નાખી સૉસ, લીંબુનો રસ તથા ગરમ મસાલો ભેળીને પછી મરઘીનું માસ મેળવી એ બધું સમાય તેટલાં પાઈ દીશમાં એમાંથી અડધા ભાગ જેટલું મુકી તેની ઉપર ઈંડાંના કકડા ગોઠવીને પછી બાકી રહેલી અડધી મેળવણી સફાઈથી ઉપર પાંથરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં યા ચુલા ઉપર લાલ ભુંજવું. લંગડીમાં ભરીને ચુલા ઉપર પણ ભુંજાશે.

સેવ રાંધેલી.

સોજી ઝીણી સેવ શેર ૧, સોજી ખાંડ તથા સોજું ઘી દરેક શેર ૦ાા, બદામની બીજ શેર ૦ા, કીસમીસ દરાખ નવટાંક, એળચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ા, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬.

સેવને ચુંટવી. એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આજ ચોપડીમાં છાપેલીછે તે પ્રમાણે બદામને છોલીને આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપવા અથવા ઉભી બારીક સ્લાઈસ કાપી ધોઈને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધોઈને કોરડી કરવી. પછી મોટી કઢાઈમાં ઘીને ચુલે મુકી તે કકડીને અંદરથી બરાબર

ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની ચમચે ફેરવ્યા કરી બદામી રંગની થાયને તુર્ત ઉતારી પાડીને કાઢી લઇ પાછી કઢાઇને ચુલે મુકી ઘી કકડેને દરાખ નાખી લાલ તળીને ઉતારીને કાઢી લેવી. ત્યારબાદ આજ ચોપડીમાં સેવ ઓસાવેલી છાપેલીછે તે રીતે સેવને બાફી ઓસામાં ઓસાવી બધું પાણી નીકળી જાયને ડુચો થાય નહી તેમ સંભાળથી કલઇભરેલા પાટીયામાં અડધી સેવને પાંથરીને મુકી તેની ઉપર અડધી ખાંડ ભભરાવી અડધું ઘી રેડી બાકીની અડધી સેવ, ખાંડ તથા ઘી એજ રીતે તેની ઉપર મેલીને પછી ફરતો ગોલાબ રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી તેપર જરા રાખ પાંથરીને તેની ઉપર જરા વધારે ઇંગાર મેલી હેઠે ચુલામાં થોડા ઇંગાર રાખવા અને સેવ સુકી જેવી થાયને એળચી જાયફળ ભભરાવી ગમેતો બીજો જરા ગોલાબ છાંટી ચમચનો ડાંડો ફેરવીને ઉતારી સેવને કાઢીને ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી અને ગમેતો ચમચનો ડાંડો ફેરવતી વખત સેવમાંજ ભેળવી. એ સેવ અડધી યા તેથી પણ થોડી રાંધવી હોયતો સેવનાં બે પડ કરવાં નહી, ઉપર મુજબ પણ જરા નાની તપેલીમાં એકજ પડ મુકીને પકાવવી. ઉપલી રીતે ખાંડ ભભરાવીને સેવ રાંધવાને બદલે ત્રણ ચમચા ગોલાબ વધારે લઇ તેમાં ખાંડનો ઘણો ઘાડો શીરો કરીને સેવની ઉપર એ રેડીને પકાવવી. એ સેવ સફેદ થાયછે માટે લાલ રંગની કરવી હોયતો સેવને ઓસાવ્યા પછી આજ ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલોછે તે રંગ સેવ લાલ રંગની થાય તેટલો ખપતો ખપતો સેવમાં ભેળવો, પણ તેમ ભેળતાં સેવ ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખીને પછી ઉપર મુજબ પકાવવી અને શીરો નાખવાનો હોયતો પછી રંગને સેવમાં નહી પણ શીરો ઘેરા લાલ રંગનો થાય તેટલો તેમાં ભેળીને પછી ઉપર મુજબ એ શીરો રેડવો. પણ સેવની હેઠે પોપડો થવા દેવો નહી, કારણ તેમ થયાથી હેઠેની સેવ રંગને લીધે સેજ કડવી લાગશે. કેસર્યો સેવ બનાવવી હોયતો પાંચ વાલ એટલે બે આની ભાર સોજી ખરી કેસરને આજ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસરમાં લખેલી રીતે સેકી બારીક વાટીને છાંટવાનો ગોલાબ હોયતો તેમાં અને શીરો કીધેલો હોયતો તેમાં ભેળીને સેવપર નાખવો. પણ કેસર નાખી હોયતો તેમાં ખાંડનો રંગ નાખવો નહી. સેવને તળીને રાંધવી હોયતો બદામ દરાખને ઉપર મુજબ પણ પાટીયામાં તળીને કાઢી લીધા પછી તેમાં કાચી સેવ નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી

બદામી રંગની, ફીકી લાલ અથવા ઘણી ઘેરી લાલ તળીને નવી સેવ હોયતો ઠંડું પાણી પોણો શેર અને જુની હોયતો સાડાત્રણ પાશેર રેડી પેહલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને અંદર કકરો પડેને ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉંધાડી ચમચ ફેરવી હેઠે લાગવા દેવું નહી. પણ સેવ જુની હોય અને પાણી સુકાય તોય ચરી હોય નહીતો પછી ઉપરથી ગરમ પાણી થોડું છાંટવું અને બધું પાણી સુકાઇ સેવ ચરે અને સુકી થાયને ગોલાબ મેળી જરાવાર ઇંગારે રાખીને ઉતારી ઉપર ફરતું એળચી જાયફળ નાખી ચમચે મેળવીને સેવ કાઢયા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી. ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સેવને ઘણી લાલ તળવાને બદલે બદામી રંગની તળાયને ઉપર લખ્યા જેટલું પાણી ઘણો ઘેરા લાલ રંગનું થાય તેટલો એમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ મેળીને પછી ઉપર મુજબ એ પાણી રેડીને પકાવ્યાથી સેવને લાલ તળીયા વગર એમજ મજાહની લાલ થાયછે.

સેહેલા જૅલેતીન જૅલી,

સોજું જૅલેતીન તોળા રાા (આંઉસ ૧), સોજી ખાંડ શેર ૦ાા, તાજું ઇંડું ૧, તદન નીતરો ગાળેલો લીંબુનો રસ નાનો ચમચો (ડૅજર્ટસ્પુન) ૧, તજના ઝીણા કટકા; જાદી ખુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ાા.

ખાંડમાંથી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ખાંડનો આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનોછે તે મુજબ ઘાડો રંગ બનાવવો. જૅલેતીનને સવા શેર એટલે સવા બાટલી ઠંડાં પાણીમાં પોણો કલાક ભીનવી રાખવું. પછી ઇડાંને સોજું ઘોઇ કલઇભરેલી તપેલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં કોટળાં સુધાંજ આખાં ઇડાંને ખુબ ભચડીને કોટળાંનો ભુકો થાય તેમ સારીકાની મેળવી તેમાં પાણી સાથેજ જૅલેતીન મેળી એળચી, જાયફળ તથા તજ મેળવી ચુલે બળતે ઉંધાડું મેલી અવારનવાર અંદર ચમચ ફેરવવી અને ખાંડ તથા જૅલેતીન બરાબર પીગળેને ઢાંકણુ ઢાંકવું અને બે ત્રણ જોશ આવીને ઉપર મેલનો પોપડો થાયને ઉતારી પાડી જરાવારે જૅલી નીકળે નહી તેમ આંધરાંની ચમચથી બધો મેલ કાઢી નાખીને ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી જૅલીને ગાળી દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરી જોઇ જૅલી સવા શેરે અથવા તેની ઉપર

નાના એક બે ચમચા જેટલીજ વધારે હોયતો કાંઇ નહી પણ તેથીબી વધારે હોયતો બીજી સોજી તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકી સવા શેર કરીને ઉતારી પાંચ મીનીટ પછી લીંબુનો રસ ભેળી ઘણા ઘેરા લાલ રંગની થાય તેટલો જરા જરા કરી બાળેલી ખાંડનો રંગ મેળવવો, એકદમ ઘણો નાખવો નહી. પછી મોલ્ડમાં અથવા ઍનેમલનાં તદનજ આખાં બોલમાં ભરવી અને એ જૅલી જલદી પાછી પીગળી જાયછે માટે ખાવાની બે કલાક આગમચ આએ ચોપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આઇસના ભુકામાં નીમક ભેળી તબ યા તપેલીમાં મોલ્ડ યા બોલ મેલીને નમદો યા જાડું કપડું ઉપરથી દાબી મુકવું અને જૅલી તદન કઠણ થાયને ફરતી કીનારી અળગી કરીને ઉલટાવીને આખી જૅલી કાઢવી. ખરીયાની જૅલીના જેવી એ જૅલી કરવી હોયતો ફીકા લાલ રંગની થાય તેટલોજ રંગ ભેળીને પછી શૅરી તથા બ્રૅંડી દરેક નાનો એક ચમચો મેળવીને પછી જમાવવી. એ જૅલી મજાહની લાગેછે.

સોજી કોલંબોની કલેજીની વાંની. (પીગડુ).

બકરાંની સોજી નાની કલેજી ૧ વજન આસરે શેર ૦॥, ઘી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦।, સોજા ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૩, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, નવી વરીયાળી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીલી છાલનાં કાચાં કેળાં ૩, ઘણું મોટું પાકટ નાળીયેર ૦॥, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૫, નીમક ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી દોઢ પાશેર ગરમ પાણીમાંથી અડધું નાખીને પાતા ઉપર પીસી દુધ કાઢી લઇ બાકી રહેલું અડધું પાણી નાખી એમજ બીજું દુધ કાઢી છુછો ફેંકી દેવો. કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપવો. મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. કાચાં કેળાંની છાલ હાથથી છોલાતી નથી માટે છરીથી બધી છાલ છોલી કેળાંના બબે કટકા કાપીને તે અકેક કટકાની ઉભી લાંબી ચાર ચાર ચીપ કાપવી. કલેજીને સાફ કરી સોજી ધોઇ છાલકી તપેલીમાં પુરતું પાણી રેડી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી તેમાં કલેજી નાખી ચુલે ઢાંકીને મેલી ઘણી નરમ બાફીને કાઢી ઠંડી થાયને અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપી તેને ચીરીને બબે કટકા કાપવા અને વરીયાળી, ધાણા તથા જીરાંને પાતા ઉપર ઘણું બારીક વાટી માહે ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક ભેળીને

એમાં કલેજીને બરમોટી કલઇભરેલા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં મસાલા સાથેજ કલેજી નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી ઇંગારે મુકી હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર ઉઘાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરી કલેજી વધારે નરમ જેવી થાયને કેળાં ભેળી એજ રીતે તળે ઉપર કરતાં રહી કેળાં નરમ થાયને કાંદા તથા મરચાં મેળવી દુધ રેડી કલેજી ઘણીજ નરમ થાય અને કેળાં મળી જઇ મજાહનું જરા ઢીલું જેવુ થઇને ઘીપર આવેને ઉતારવું. એ વાંની મજાહની થાયછે.

સોજી કોલંબોની બેહુન કરી.

સોજું કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, કાંદા શેર ०॥, ઘી પાશેર ૧॥, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (દેજર્ટસ્પુન) ૩, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, આખી રાઇ; આખી મેથી; દલેલી હળદ તથા નવી વરીયાળી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ०॥।, લસણ તોળો ०।.

ગોસ્તને સાફ કરી વજન સરના નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવુ. નાળીયેરને બમણી એક પાશેર ગરમ પાણીમાં સારીકાની ચોળીને ઘાડું દુધ કાઢવું અને બીજાં સવા શેર ગરમ પાણીમાંથી નાળીયેરમાં થોડું રેડી ચોળીને દુધ કાઢી એ રીતે બાકીનું પાણી બે વખત ભેળીને દુધ કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો. કાંદાને છોલી સેવ જેવા કાપી આદુ લસણને છોલી તેનો ઘણો બારીક ઝુકો કાપી એ બધાં સાથે મેથીના દાણા ભેળીને જુદું રાખવું અને બાકી રહેલા બીજા બધા સામાનને પાતા ઉપર ઘણો બારીક વાટી કાંદાવાળા સામાન સાથે મેળવીને તેમાં ગોસ્તને સંડોવી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં બધું નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ગોસ્ત તથા કાંદાનું પાણી બળેને ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી મસાલો જરા રતાસ પકડેને ચમચથી તપેલીની બોરદુપર કરીને માહે ઘી નાખવું અને તે કકડેને બોરદુપર કીધેલું ઘીમાં મેળવી પેલું નાળીયેરનું બીજી વખતનું કાઢેલું પતળું દુધ બધું રેડી નીમક નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું અને ગોસ્ત ચરીને પાણી સુકાયને પેલું પેહેલું કાઢેલું ઘાડું દુધ મેળવી ઇંગારે રાખવું, પણ હેઠે

લાગે નહી માટે વારંવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘી છુટું પડી કરી મજાહની ઘટ થાયને ઉતારી બાફેલા ચાવલ સાથે લીંબુ નીચવીને ખાવી. કોલંબોમાં એ કરીને બેદુન કરી કહેછે. પટેટા પસંદ હોયતો ગોસ્ત ચરેને પોણો શેર મોટા પટેટાને છોલી બબે ફાડચાં કાપીને માહે નાખીને પછી ઉપર મુજબ થાયને ઘાડું દુધ રેડીને કરી તૈયાર કરવી.

સોજી કોલંબોની વાંની. (કેહેલમુલ.)

કાંદા તથા કેળનું લાલ ફુલ દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, ધાણા જીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દળેલી હળદ તથા રાઈના દાણા દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મેથીના દાણા તથા દળેલાં મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટું નાળીયેર ૧, મોટાં ખાટાં લીંબુ ૬, મોટાં લીલાં મરચાં ૪-૫, નીમક ખપ મુજબ.

મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. નાળીયેરને ઝીણું ખમણી તેમાંથી અડધું જુદું રાખવું અને બાકીનાં અડધાંને પાતા ઉપર પીસ્તાં જઇ હુઢી પાશેર ગરમ પાણીમાંથી થોડું થોડું રેડી બે ત્રણ વખત એમ પીસીને બધું દુધ કાઢી લઇ છુછો રેહ તે ફેંકી દેવો. કેળની ઉપર કેળાંની લુંગર નીકળેછે તેમાંથી બધાં મોટાં કેળાંના કાતરા નીકળી રહયા પછી છેલ્લે છેડાપર લાલ ફુલ બાકી રેહછે તેવું એક મોટું ફુલ લેવું અને તેની ઉપરનાં ઝડઇ ગયલાં પાદડાં કાઢી નાખીને ફુલને આખુંજ સોજું ધોઇ લુછીને પછી ફુલનો હેઠેનો અણીવાળો ભાગ પણ થોડો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકીનાં ફુલના ઉભા ચાર કટકા કાપીને તેની ઉપર બધા કાપ મુકી જાદા ભુકા જેવું કાપી તે તોળીને એક શેર લઇ તેમાં નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ત્રણ ચમચા તથા બે લીંબુનો રસ નાખી હાથથી ખુબ ચોળી ચોળીને પછી ઠંડાં પાણીથી સોજું ધોઇ નીચવીને સુકું કરવું. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તેમાંના અડધાને જુદા રાખી બાકીના અડધાને કલઇભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી પેહલું ખમણેલું અડધું નાળીયેર રેહવા દઇ બાકીનો બધો સામાન તથા પેલા જુદા રાખેલા કાપેલા કાંદાને માહે નાખી ચમચથી બધું ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે મુકી અવારનવાર ઉઘાડી ચમચથી બધું દાબતાં જઇ બરાબર મેળવ્યા કરવું અને બધું તતરેને નાળીયેરનું દુધ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ચમચથી ભેળીને ઢાંકવું

અને બધું ચરીને ઘીપર આવવા માંડે ત્યારે પેલું જુદું રાખેલું અમણેલું અડધું નાળીયેર મેળવી ઇંગારે રાખવું અને મજાહનું ઘીપર આવેને બાકીનાં ચાર લીંબુનો રસ કાઢી તે ભેળી તે બળીને પાછું બધું ઘી બરાબર છુટું પડેને ઉતારવુ. એ વાંની મજાહની લાગેછે. ઉપલી રીતે એ વાંની કોલંબોમાં પકાવેછે. પણ કેળાંનાં ફુલનો ભુકો કાપી નીમક તથા લીંબુના રસ સાથે ચોળીને ધોયા પછી ઉપર મુજબ પકાવવાને બદલે પેહલે પાણીમાં નરમ બાફીને ચાળણીમાં ઓસાવી કાઢયા પછી નીચવીને ઉપલી રીતે પકાવ્યાથી તે વધારે મળી ગયલું થાયછે. એની ઉપર ઇડાં ફીણેલાં પણ સારાં લાગેછે. પણ તેમાં નવટાંક જેટલું ઘી વધારે નાખવું.

સોજી ચટણી કેરીની.

પટેલની અથવા બીજી કોઇપણ સારી જાતની સાખા વગરની કાચી કેરી અથવા અંદરથી પીળી થયલી પણ કઠણ કેરીની બધી છાલ બરાબર જાદી છોલીને તેની ૦। ઇંચ જાદી સ્લાઇસ કાપીને પછી તેના પોણી ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા રતલ ૨, સોજો પીળા રંગનો નરમ ગોળ પાકપર ચઢેલી કેરીના કટકા માટે શેર ૧॥। અને કાચીના માટે શેર ૨, સોજું આદુ નવટાંક, નીમક તથા લસણ દરેક તોળા ૧॥।, સોજાં લાલ સુકાં મરચાં તોળો ૧॥, સોજો જલદ સરકો પાઇંટ ૦॥।.

કેરીના કટકાને પાણી બીલકુલ લગાડવું નહી. મરચાંને તુછી ડીચકાં કાઢીને જરા સરકામાં બારીક પીસવાં. આદુને છોલીને બારીક રેસો કાપવો. લસણને છોલીને ખલમાં પોખરું કરવું. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી બધા સરકામાં પીગળાવી તદન કલઇવાળી પોહોળી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં કુરતીનની મજબુત નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળીને તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળી કેરીના કટકા મેળવીને ચુલે ઘણી ધીમી આંચે અથવા કોલસાના ઇંગારે ઉંધાડું મુકી વારંવાર અંદર કલઇભરેલી ચમચ અથવા મોટો લાકડાંનો ચમચો ફેરવવો અને કેરી નરમ થાયને તેના મોટા કટકા રેહ નહી માટે અંદર ભાંજીને મેળવ્યા કરવી અને ચટણી બરાબર ઘટ થાયને ઉતારી ઉપર કપડું બાંધી ઠંડી થાયને પોહોળાં મોઢાંની નાની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવી અથવા નાની બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર

કપડું બાંધી એમાં ખરાબ થાય નહી માટે અવાર નવાર તળે ઉપર કરવી. ગોળની ચટણી રતાસપર થાયછે માટે પીળા રંગની કરવી હોયતો ગોળને બદલે સોજી ખાંડ લેવી. ચટણી તીખી પસંદ હોયતો મરચાં થોડાં વધારે લેવાં. એ ચટણીનો ટેસ્ટ સારો લાગેછે.

સોજી દુધમાં પકાવેલી મરઘીની કરી.

ભરેલું નાનું હાફફાઉલ ૧, ઘી રતલ ૦।, કાંદા શેર ૦।, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ચુંટેલી ખસખસ તથા કરી પાઉડર દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧ અને તોળેલું હોય તો દરેક તોળો ૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નવુ સુકું કોપરૂં તોળો ૧, મોઠી બદામની બીજ ૨૫, મરીના દાણા ૧૫, આદુ તોળો ૦॥, મરચાંની બારીક ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં ખાટાં લીંબુ ૪ નો રસ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને કાપી સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવી. બદામને છોલીને સાફ પાતા ઉપર ઘણી બારીક પીસવી. મરી, કોપરૂં તથા ખસખસને જુદું જુદું ઘણું બારીક પીસી એ બધા પીસેલા સામાનમાં કરી પાઉડર તથા મરચાંની ભુકી ભેળી બધું પાછું સાથે ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસવુ. પછી કાંદા તથા આદુને છોલી બેઉનો ઘણોજ બારીક ભુકો કાપી સોજી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કાંદા નાખી ઘણા ફીકા તળાયને આદુ ભેળી ચમચે ફેરવ્યા કરી બેઉ ફીકું લાલ તળાયને તેમાં બધો મસાલો તથા નીમક મેળવી મરઘીના કટકા ભેળી ઇંગારે રાખી ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપ્યા કરી હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર ઉંચાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરી મરઘીનું પાણી બળી બધું ઘણુ બરાબર તતરેને ઢાંકણુ પરતું પાણી અંદર રેડી ઉપર બીજું પાણી આપ્યા કરી તે થોડું થોડું અંદર નાખ્યા કરવું અને મરઘી નરમ થાયને અંદર પાણી રેડવું નહી પણ દુધ ભેળી ઢાંકણુની ઉપર પાણી આપ્યા કરવું અને મરઘી નદન નરમ થઇ કરી ઘટ થાયને લીંબુનો રસ ભેળીને થોડા ઇંગાર ઉપર રાખી બધું ઘી બરાબર છુટું પડેને ઉતારવું. પણ તે વખતે ઢાંકણુ પર પાણી આપવું નહી. વીખાસ પસંદ હોય તો મરચાંની ભુકી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી નાખવી. એ કરી મજાહની મુલકદાનીના જેવી થાયછે.

સોજુ આથેલી મરઘીનું પાઇ.

એક મજાહનું ફરએ હાફફાઉલ લેવું અને આએ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કટકા કાપી સોજુ ધોઇને કોરડું કરવું. પછી એક તોળો આદુ તથા લસણની મોટી છ કળીને છોલી છુંદી અથવા પીસીને તેમાં અડધો તોળો નીમક મેળવવું અને કોથમીરનાં પાદડાં, સૅલરી તથા પાર્સ્લી ત્રણુડે બારીક કાપીને દરેક સપાટ ભરેલો એક નાનો ચમચો, ફુદનાના દસ પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં બે બેઉ બારીક કાપેલાં, ગરમ મસાલો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા જલદ સરકો નાના બે ચમચા લઇ એ સઘળાંને આદુ લસણમાં ભેળી કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં મરઘીના કટકાને ખરઆટી ઉપર કપડું બાંધીને ત્રણ કલાક આથી રાખવુ. તેટલાં આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબ પણ જીરૂં નાખ્યા વગર મજાહનું બે પાશેર જેટલી એવી સાથે એક રતલ ગોસ્તને પકાવી અંદરનું ગોસ્ત કાઢી નાખવું અને ટસ્ટ કરતાં જરા વધારે ખાતી થાય તેટલો એ એવીમાં વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ ભેળવો અને મરઘી આથ્યાને ત્રણ કલાક થાયને અડધો શેર મોટા પટેટાને છોલી બબે ફાડ્યા કાપીને ધોવા, બાફેલાં ચાર ઇડાંને છોલી ઉભા બબે કટકા કાપવા અને નવટાંક કાંદાને છોલી ઘણોજ બારીક ભુકો કાપી નવટાંક ઘીમાં લાલ તળી તેમાં એવી ભેળીને પટેટા તથા બધા મસાલા સુધાંજ આથેલી મરઘીના કટકા મેળવવા અને એ સઘળું તથા ઇડાં સમાય તેટલાં પાઇદીશ માટે આએ ચોપડીમાં પફપેસ્ટ પાઇનો છે તેવો એક રતલ આટાનો બનાવી આએ વીવીધ વાંનીમાં ચીકન પાઇ છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે દીશ માટે કાપી તૈયાર કરી એજ પાઇમાં લખ્યા મુજબ દીશમાં મરઘી, પટેટા તથા ઇડાં ગોઠવીને મેલી એવી રેડી ક્રસ્ટ ઢાંકીને ભઠી અથવા તંદુરમાં ભુંજવા મુકવું અને ક્રસ્ટ ખીલી બરાબર ઉપસીને મજાહનો ભુંજાય પછી ઘણી ધીમી ભઠીમાં અને તંદુર હોય તો ઢાંકણની ઉપરથી બધું કાઢી નાખી હેઠે ચુલામાં છુટા છુટા સેજ દેંગાર રાખી બે કલાક સુધી રહેવા દેવું, તેથી અંદરની મરઘી ઘણી નરમ થશે.

સોજુું આમંદ પુડીંગ.

સોજુું ભેળ વગરનું ભેંસનું દુધ શેર ૧ાા, નવી બદામની બીજ પાશેર ૧ાા, રાજબેરી; સ્ટ્રૉબેરી અથવા ઍપ્રીકોટ એ ત્રણમાંની કોઇપણ એક જાતની જામ રતલ ૦ા, ખાંડ શેર ૦ા, માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૪, માલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧, સોજો ગોલાબ તથા લગાડવા માટે બીજું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી સેજ ગોલાબ નાખીને સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક પીસવી અથવા પીતળની ખલમાં એવીજ છુંદવી અને દુધને બાળી તેનો માવો કરી તેમાં બદામને મેળવી એક કોડીનાં મોટાં બોલમાં ઇડાંની દાળ સાથે માખણ, આટો તથા ખાંડ ભેળીને માહે માત્રા સાથની બદામ નાખી ખુબતરેહ બધું ઘુંટી એકરસ કરી ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી છેલ્લે તે ભેળવી. પછી ફીનાઇ સુધી એ મેળવણી સમાય તેટલાં એક પુડીંગ દીશ અથવા કલઇભરેલી લંગડીને માખણનું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમાં અથવા ચુલા ઉપર મજાહનું લાલ ભુંજી ઠંડું થાયને ઉલટાવીને પુડીંગ આખુંજ કાઢવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું લાગેછે.

સોજુું ઑરેંજ મારમેલેડ પુડીંગ.

એક દીવસનાં વાસી સોજાં સફેદ પાંઉના પોપડા કાઢી નાખી ગરની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાડી બધી કાતરીઓ કાપી તે અડધો રતલ લેવી અને એક પાશેર સોજાં કઠણ માખણને કાતરીઓનાં અકેક પડની ઉપર બધું બરાબર ચોપડી તેની ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવવી. પછી એ કાતરીઓથી અડધું ભરાય તેટલાં એક પુડીંગ દીશને અથવા કલઇભરેલી લંગડીને બીજું માખણ ચોપડીને દીશ અથવા લંગડીમાં કાતરીનું માખણનું પડ ઉપર રહે તેમ એક પડ મુકી અડધો પાશેર જેટલાં દુધમાંથી ચમચા વડે કાતરીઓની ઉપર જરા રેડીને પછી સોજી સારા મેકરની અડધો રતલ ઑરેંજ મારમેલેડ લઇ તેમાંથી એ કાતરીઓની ઉપર થોડી ચોપડી એ રીતે જેટલાં પડ મુકાય

તેટલાં પાંઉ તથા માર્મેલેડનાં પડ સફાઇથી ગોઠવવાં. ત્યારબાદ Alfred, Bird's Custard Powder નાં એકેક આંઉંસ પાઉડરનાં નાનાં પેકેટ આવેછે તે એક આંઉસ પાઉડરને એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તદન ચોખ્ખું એક શેર દુધ લઇ તેમાંથી નાના ચાર ચમચા જેટલું દુધ નાખી પાઉડરને સારીકાની મેળવવો અને બાકીનાં બધાં દુધમાં પાંચ તોળા ખાંડ ભેળી ચુલે મુકી ચાર કકરા પડેને પેલો ભીનવેલો પાઉડર હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછો ચમચાથી બરાબર મેળવીને પછી દુધને ઉતારી તેમાં રેડતાં જઇ ગાંગડા થાય નહી તેમ ઝડપથી મેળવી દઇને પુડીંગ ભરેલાં દીશ યા લંગડીમાં રેડવું અને અડધો કલાક થાયને ઉપર પોપડી બંધાયછે તેને પુડીંગ ચુંથાય નહી તેમ ચમચાથી મેળવીને બીજો અડધો કલાક યા વધુ વખત રાખી બધું અંદર બરાબર પચેને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમાં અથવા ચુલા ઉપર મજાહનું લાલ ભુંજવું. ખાવાની એક બે કલાક આગમચ ભુંજેલું એ પુડીંગ ખાધામાં ઘણું મજાહનું લાગેછે પણ પાંચ છ કલાક રાખ્યાથી ઠીસઇ જાયછે પછી તે એટલું બધું સારૂં લાગતું નથી.

સોજે ખીમાનો ઑમલેટ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં પૅટીસ, સમોસા, પૅન કેક એવી કોઇ ચીજોમાં ભરવા માટે બનાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે પણ ૦ા રતલ નકી ગોસ્તનો મજાહનો પાણીના ભાગ વગરનો પણ પોચો ખીમો પકાવવો. પછી ત્રણ તાજાં ઇડાંની સફેદીમાં ચાર ચમટી ભરી વાટેલું નીમક નાખી કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં દાળને સારીકાની મેળવવી અને નવટાંક ઘીને સાફ પેણામાં ચુલે ધીમે બળતે મેલી તે બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બળતું વધારે ધીમું કરી નાખીને પછી તૈયાર કીધેલી ઇડાંની મેળવણીને પેણાની વચમાં સરખી રેડી તવાથા વડે સફાઇથી ચોખંડું જેવું પાંથરવું અને હેઠેનું પડ પેરા બદામી રંગનું થાય ત્યારે એક બોરકુ પરથી ઑમલેટ એક ઇંચ જેટલો ખાલી રાખીને પછી દોઢેક ઇંચ જેટલા ભાગની ઉપર બધો ખીમો સરખો મુકીને તે તરફથી ઑમલેટને સફાઇથી સરખો વાળીને વીંટાળી લઇ તવાથાથી હલકે હાથે જરા દાબીને સેજ ચપટો જેવો કરી બેઉ પડ મજાહનાં લાલ તળીને ઉતારીને કાઢી લેવો.

સોજે માખણ ચરબીનો ભેગો ક્રસ્ટ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ-પેસ્ટ પાઇનો છાપેલોછે તેમાં લખ્યા મુજબનો ધોયલા ઘઉંનો સુપરફાઇન આટો એક રતલ લઈ તેને ચાળવો અને આએજ ચોપડીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલીછે તેમાં પીસીને સાફ કરવા લખેલુંછે તે મુજબની સાફ કરીને પીસેલી પાંચ તોળા ચરબીને આટામાં ઘણી બરાબર મેળવી Brown and Polson's Paisley Flour દોઢ તોળો અને એ નહી હોયતો પછી એટલોજ બેકીંગ પાઉડર, વાટેલું નીમક તોળો ૦ાા, તાજાં બે ઇડાંની દાળ તથા મોટાં ખાટાં એક લીંબુનો રસ આટામાં મેળવી બધું બરાબર એકરસ કરીને પછી રોટલીના આટા જેવો ઠંડાં પાણીથી બાંધી ખુબતરેહ ગુંદીને તેના એકસરખા ત્રણ ગોળા કરી તેને સેજ વણવા અને ઉપર મુજબની સાફ કીધેલી બીજી પંદર તોળા ચરબીના બે ગોળા કરી તેને આટાના ભાગ જેટલા મોટા ચપટા કરી આટાના ત્રણ ભાગની વચમાં ગાળે ગાળે એ અકેકને મેલી સાટો છાંટીને વણવા માડી વારંવાર ફેરવ્યા કરીને જરા પતળું જેવું વણી તેની ઉપર સોજું કઠણ માખણ અડધો રતલ ચોપડી તેના બધા સરખા પાંચેક ઇંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપી અકેકપર ગોઠવીને ચોડ કરી છેલ્લો કટકો ઉલટો ઢાંકવો અને જે ચીજ માટે બનાવવો હોય તે મુજબ જાદો પતળો અવારનવાર ફેરવી ફેરવીને સરખો વણીને મુકયા પછી એક તાજાં ઇડાંની દાળમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી માખણને બરાબર મેળવી મરઘીનાં સોજાં પીછાં વડે ઉપર એ સરખું ચોપડીને ભુંજવા મુકવું. એ ક્રસ્ટ મજાહનો થાયછે.

સોજાં ભુંજેલા ચણાના આટાનાં ભજીયાં.

ભુંજેલા ચણાનો આટો રતલ ૦ાા, કાંદા શેર ૦ાા, વાટેલું નીમક તોળો ૧ાા, આદુ; મોટાં પાદડાંની મેથીની ભાજીનાં પાદડાં; પાર્સલીનાં પાદડાં; કોથમીરનાં પાદડાં તથા ડાંખળાં કાઢી નાખેલી સુવાની ભાજી એ દરેક તોળો ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૬ થી ૮, લસણ તોળો ૦ા, સોદા બાઇકાર્બ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, તાજાં ઇડાં ૩, સોજું રાંધવાનું ઘી ખપ મુજબ.

આદુ લસણુને છોલીને બારીક છુંદવું અથવા પીસવુ. કાંદાને છોલીને ઘણુંાજ બારીક ભુકો કાપવો. પાદડાં તથા ભાજીને ધોઇ ચાળણીમાં નાખી નુછી કોરડું કરી બારીક ભુકા જેવું કાપવું. ઇંડાંને ભાંગી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવવાં. તાજા કકરા ભુંજેલા ચણાને છોલી છલટાં કાઢી નાખી દારીયાને ખલમાં બારીક છુંદી તારની ઝીણી ચાળણીથી ચાળી એ અડધો રતલ આટાને કલઇભરેલી તપેલીમાં અથવા મોટાં કોાડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં બધો સામાન મેળવી ઇંડાં ભેળવાં અને નાના ત્રણ ચમચા (દૅજર્ટસ્પુન) ઠંડાં પાણીમાં નીમક તથા સોદાને બરાબર પીગળાવીને પાશેરાના માપથી ભરેલું દોઢ પાશેર એટલે પોણી પાઇંટ ઠંડાં પાણીમાં સોદા નીમકવાળું પાણી મેળવીને પછી જરા જરા કરી એ બધું પાણી આટાની મેળવણીમાં સારીકાની એકરસ કરવું. પછી કલઇભરેલી મોટી કઢાઇમાં આસરે પોણો શેર જેટલું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને એક મોટા ચમચામાં મેળવણી ભરવી, પણ તેની હેઠે વળગેલી મેળવણી કઢાઇનાં ઘીમાં ટપકીને અંદર રેહતાં બળેછે અને તેથી ઘી બધું કાળું થાયછે માટે ચમચાની હેઠે બીજો ચમચો ફેરવીને વળગેલું કાઢયા પછી આસરે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જેટલી મેળવણીને પેલા બીજા ચમચાવડે સેરવીને ઘીમાં નાખી એ રીતે કઢાઇમાં જરા છુટાં છુટાં સમાય તેટલાં ભજીયાં સરખાં મુકવાં અને હેઠેનું પડ લાલ થાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને ચમચની ઉપર ભજીયાં કાઢી અંદરનું ઘી નીપારીને કાઢવાં. કારણ એ ભજીયાં ઘી ઘણું સોસી લેયછે. તે પછી કઢાઇમાં ભજીયાંની કાંઇ કગરસ હોયતે બધી કાઢી એજ રીતે બીજાં ભજીયાં અંદર નાખીને ધીમે બળતે તળવાં. પણ ઘીમાં સેજબી તેલની ભેળ હોયછે તો ભજીયાં તળાતી વેળા ઘીમાં બધું ફીણ ચઢીને ઉભાઇ જાયછે માટે તેવું ઘી લેવું નહી, તેમજ અડધી મેળવણીનાં ભજીયાં તળાશે તેટલાં ઘી કાળું જેવું થશે માટે તેટલાં તળીયા પછી કઢાઇમાં ઘી હોયતે કાઢી નાખી કઢાઇને કપડાંથી બરાબર નુછી સાફ કરી બીજું નવું ઘી ઉપર મુજબ કકડાવીને બાકીનાં ભજીયાં તળવાં. એ ભજીયાં મજાહનાં લાગેછે, પણ કેરીની, ટામેટાંની અથવા બીજી કોઇપણ ખાટી, તીખી ઘટ ચટણી સાથે ખાવામાં વધારે સારાં લાગેછે. તેલમાં તળેલાં ભજીયાં પસંદ હોયતો ઘણું સોજું મીઠું તેલ લેવું અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલીછે તે મુજબ કઢાઇમાં તેલ કકડાવીને પછી તેમાં ઉપર પ્રમાણે ભજીયાં તળવાં.

સોદા વૉટર.

ઘણોજ સોજો સોદા બાઇ-કાર્બ તોળા ૨, નારતરીક અથવા સીત્રીક ઍસીડ તોળો ૧॥.

કકડાવી ગાળીને ઠંડાં કીવેલાં સોજ્ઞં પાણીથી બે બાટલીઓ ભરી એકમાં સોદા અને બીજીમાં ઉપલી બેમાંથી એક જાતની ઍસીડ નાખી પીગળાવી બેઉમાંથી અકેક વાઇન ગ્લાસ ભરી એક તંબલરમાં સાથેજ નાખવું અને ફીણ આવેને પીવું.

સૉસ અનેનાસનો.

અનેનાસના મુરબ્બાના અડધો શેર શીરામાં પાશેર ખાંડ ભેળી ચુલે મુકી પાંચ મીનીટમાં ઉતારવું. એ સૉસ પુડીંગ અનેનાસનાની ઉપર રેડવો.

સૉસ આમલીનો.

ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો અથવા ઘણો જલદ સોજો સરકો બાટલી ૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦।, આદુ તોળા ૨।, સોજાં સુકાં મરચાં; આખાં કાળાં મરી તથા નીમક દરેક તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦॥, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

મરીને ઘણાં બારીક છુંદવાં. પછી હલકા સરકાથી આમલીને ધોઇ સોજા સરકા સાથે કોડીનાં વાસણમાં ત્રણ ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને તદન કલઇભરેલી ચાળણી યા બોયાંમાંથી છાંડી કાઢવું અને આદુ લસણને છોલી મરચાં સાથે સોજા પાતા ઉપર જરા સરકામાં ઘણુંજ બારીક પીસી આમલી સાથના સરકામાં ભેળી માહે નીમક તથા મરી નાખી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં રેડી ચુલે બળતે એક કકરો પાડી ઉતારી ઠંડો થાયને બાટલીમાં ભરી પૅક કરવો. વેલાતી સૉસને બદલે એ સૉસ કોઇપણ પકવાનમાં નાખવો.

સૉસ ઇડાંનો.

ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨–૩, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧॥, ચોખાનો આટો તોળો ૦॥, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આખું જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સરકો નાના ચમચા ૩, તાજું ઇડું ૧.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવુ. જીરાંને ખોખરૂં કરવું. આમલીને કોડીનાં વાસણમાં સરકા સાથે એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુછા ફેંકી દેવા. આટામાં જરા જરા કરી દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણીને બરાબર ભેળવુ. પછી કાંદાને છોલી ઘાણોજ બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇભરેલી સોજી તપેલીમાં ઘી સાથે ચુલે મુકી બદામી રંગના તળીને આદુ લસણ નાખી બધું લાલ થાયને પાણીમાં આટો ઠરી ગયલા હશે તેને પાછા બરાબર દોહવીને માહે તે રેડી જીરૂં તથા નીમક નાખી ધીમી આંચે મેલી ખવારનવાર ચમચ ફેરવી બે ત્રણ કકરા પડેને ઉતારી ઠુકું થવા દેવું. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી આમલી સાથના સરકામાં ભેળી તેમાં કોથમીર મરચાં ભેળવી સૉસવાળી તપેલીમાં રેડી ચમચથી ભેળી ચુલે ઉંધાડું મુકી માહે કકરા પડવા માડેને તુર્ત ઉતારી બેઉ હાથે તપેલી ઉચકી હલાવીને પછી સૉસ કાઢવા. મીઠા સૉસ પસંદ હોય તા માહે એક ચમચી ખાંડ નાખવી. એ સૉસ ખીચડી અથવા ચાવલ સાથે ખાવા જેવા થશે, પણ રોટલી સાથે ખાવાના કરવા હોય તા પાણી અડધા પાશેર ઓછું લેવુ, તેમજ આમલી પણ તેમાં એકજ તાળા લેવી. એ સૉસ સારા થાયછે.

સૉસ ઉસ્ટર.

Shallot બારીક કીધેલી તાળા ૫, Essence of Anchovy તથા Walnut Ketchup દરેક વચલા ચમચા (ટેબલસ્પુન) ૩, Soy વચલા ચમચા ૨, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલના વેલાતી સરકા પાઇંટ ૧, કાગમરી તથા નીમક દરેક તાળા ૦।.

કોરડી બાટલીમાં શૅલૉટ નાખી તેમાં સરકા રેડી બાકીના બધા સામાન માહે નાખી ચપટ બુચ મારી ઠંડકવાળી જગ્યામાં પંદર દીવસ રાખવું, જે દરમ્યાંન દીવસમાં બે વખત બાટલીને હલાવવી. ત્યારબાદ કલઇભરેલી તપેલીમાં કાઢી ચુલે ઉંધાડું મુકી એક કકરા પાડીને ઉતારવું અને સૉસ ઠંડો થાયને ગાળી અડધી પાઇંટની સીસીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવુ.

બીજી રીતે એ સૉસ બનાવવા માટે Indian Soy પાઈંટ ૧, Shallots રતલ ૦।, છુંદેલાં કાળાં મરી તાળા ૨॥, કાગમરી; છોલેલું લસણ; ખોખરાં કીધેલાં લવંગ તથા બારીક છુંદેલી જાવંત્રી દરેક તાળા ૧।, નીમક તાળા ૧, વેલાતી સરકા બાટલી ૨.

ઉપલા બધા સામાનને લપેટેલી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધીને પંદર દીવસ રાખવું. જે અરસામાં દરરોજ દીવસમાં એકવાર બરણીને હલાવવી. પછી સોલમે દાહડે કાઢીને તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં વીસ મીનીટ ચુલે બળતે મેલીને ઉતારી જરા જાંજરાં કપડાંથી ગાળી સૉસ ઠંડો થાયને ઉપર મુજબ ભરવો.

સૉસ ઍલબની.

અડધા પાશેર ઠંડાં પાણીમાં ાા રતલ સૌજી ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેનો ટાઇટ શીરો કરી આઅે ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છે તે બાર ટીપાં બરાબર મેળવી ઠંડો થાયને પુડીંગ ઍલબની ઉપર એ સૉસ રેડવો.

સૉસ કરચલાંનો.

કાદવમાં રહેતાં નહી પણ દરીયાના ખડકમાંનાં સોજાં મોટાં કરચલાં લઇ તેને બાફી કોટળાંમાંથી માસ કાઢી તેના કટકા કરવા અને આઅે ચોપડીમાં સૉસ કોળમી; અંબાર અથવા સાંધનો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો, પણ એ ત્રણ જાતની ચીજને બદલે બાફેલાં કરચલાંના કટકાનો સૉસ બનાવવો. પણ કરચલાં બાફેલાં હોવાથી જલદી ચરશે માટે તેમાં લખ્યા કરતાં એમાં પાણી જરા ઓછું નામીને પકાવવુ.

સૉસ કલેજીનો.

આઅે ચોપડીમાં કલેજી ખારી લખેલીછે તે રીતે એક કુમળી નાની કલેજીને એક પાશેર જેટલી ઘેવી સાથે ખારી પકાવવી. પણ તેના વધારમાં ખોખરૂં કીવેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખવું અને સૉસ બનાવવાની એક કલાક આગમચ ચાર નાના ચમચા જલદ સરકામાં ચીચોરા કાઢેલી દોઢ તોળો આમલીને ભાંજી છુટી કરીને કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને આમલીનો છુછો ફેંકી દેવો. પછી કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪ ને ધોઇ કોરડું કરી બેઉને બારીક કાપી તે તથા તાજાં ત્રણ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને એ બધાંને આમલીવાળા સરકામાં સારીકાની મેળવીને પછી કલેજીવાળી તપેલીમાં ફરતુ રેડી તપેલીને બેઉ હાથે પકડી હલાવીને ચુલે ઉઘાડું ધીમે બળતે મુકવું અને કકરો પડવા માડે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડી તપેલીને પાછી બેઉ હાથે

પકડીને હલાવવી. આમલી નાખ્યાથી સૉસ સારો થાયછે પણ તે પસંદ નહી હોયતો અમથોજ સરકો નાના પાંચ ચમચા લેવો, તેમજ સરકો તથા આમલી બેઉ ખપતું નહી હોયતો તેને બદલે લીંબુનો રસ નાખીને સૉસ બનાવવો. પણ લીંબુનો ખટાસ વધારે હોયછે માટે તે નાના ચાર ચમચાજ નાખવો. મીઠાસનો શોખ હોયતો ઇંડાંની મેળવણીમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખવી. એ સૉસ ખીચડી સાથે ખાવાનો થશે, પણ રોટલી સાથે ખાવાનો કરવો હોયતો ઉપલીજ રીતે સૉસ બનાવવો, પણ તેમાં ઉપર લખ્યા કરતાં ખટાસ એક ભાગ ઓછો કરી બે ભાગ લેવો અને કલેજીમાં એવી પણ અડધો પાશેરજ રાખવી. ઇંડાંને બદલે આટો નાખીને સૉસ બનાવવો હોયતો રોટલી સાથે ખાવાના સૉસ માટે દોઢ તોળો અને ખીચડી સાથે ખાવાના સૉસ સારૂં એક તોળો ચોખાનો આટો લઇ ઉપર મુજબ આમલી સાથના સરકામાં યા અમથા સરકામા અથવા લીંબુના રસમાં બરાબર મેળવી ઘટ થાયતો કલેજીમાંથી જરા લેઇને તેમાં ભેળી પતળું કરીને પછી કલેજીમાં મેળવી ચુલે મુકી હેઠે આટો ઠરી નહી જાય માટે જરા ચમચ ફેરવવી અને કકરો પડેને ઉતારવું. એ રીતે સૉસમાં આટો નાખેલો મુદ્દલ પરખાતો નથી પણ જાંણે ઇંડાં નાખેલાં હોય તેવોજ મજાહનો સૉસ થાયછે. સૉસમાં ઉપર સરકો નાખવા લખેલોછે તેમાં એક ચમચો સરકો ઓછો લઇ તેને બદલે ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો એક ચમચો નાખ્યાથી સૉસ જલદ થશે.

સૉસ કાલુનો.

આજ ચોપડીમાં તળેલાં કાલુમાં લખેલી રીતે બે દજન કાલુને બાફીને પછી આજ ચોપડીમાં માછલી; અંબાર; કોળમી; તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા લખેલાછે તે મુજબ એ કાલુને ખારાં પકાવવાં. પછી આજ ચોપડીમાં સૉસ કલેજીનો લખેલોછે તેટલો સામાન લઇ કલેજીને બદલે એ કાલુનો સૉસ બનાવવો.

સૉસ કૅબેજ.

ડાંડો તથા જાદાં પાદડાં કાઢી નાખેલી કૅબેજ તથા કાંદા દરેક શેર ૦॥, ઘી શેર ૦।, જલદ સરકો નાના ચમચા ૬, ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નાળીયેર ૦॥, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, તાજાં ઇંડાં ૩.

નાળીયેરને ખમણી તેનું અડધો પાશેર દુધ કાઢવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કૅબેજને બારીક સેવ જેવી કાપી નરમ બાફીને બાયાંમાં ઓસાવવી અથવા કાપેલી કૅબેજને બાફ્યા વગરજ ધોઇને કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને કાઢી લેવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી એજ ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી તેમાં બાફેલી યા તળેલી કૅબેજ, નીમક તથા દુધ ભેળી ઇંગારે મુકી અવારનવાર ચમચ કરી ઘીપર આવેને છેલ્લે ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી તેમાં સરકો તથા ખાંડ ભેળીને તે તપેલીમાં રેડી કકરો પડવા માડેને તુર્ત ઉતારવું. ગમેતો સરકાને બદલે લીંબુનો રસ નાના ચાર ચમચા લેવો. ઉપર લખ્યા કરતાં સરકો દોઢ ચમચો ઓછો લઇ તેને બદલે કૅાસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો દોઢ ચમચો નાખ્યાથી સૅાસ જલદ થશે.

સૅાસ કેરીનો.

સોજી મોટી સાખ્ખા વગરની કાચી કેરીની છાલ બરાબર છોલીને નકી ગરની કાપેલી ચીપ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૧ાા, આદુ તથા લસણ દરેક રતલ ૦ા, નીમક તોળા ૪, સોજાં લાલ રંગનાં સુકાં મરચાં નવટાંક, ભેળ વગરનો સોજો સરકો બાટલી ૧ાાા, લીંબુનો ગાળેલો રસ બાટલી ૦ાાા.

સાફ પાતા ઉપર કેરીની ચીપને ઘણી બારીક પીસ્વી. આદુ લસણને છોલી એને તથા મરચાંને જરા સરકામાં જુદું જુદું ઘણું બારીક પીસ્વું. પછી એ બધાં સાથે ખાંડ, નીમક, સરકો તથા લીંબુનો રસ બરાબર ભેળી એકરસ કરી સોજી કોડીની બરણીમાં ભરી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી બાર દીવસ તડકે સુકવું પણ રાત્રે ઉંચકી લઇ કપડું છોડીને ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું. જે દરમ્યાંન દરરોજ બરણીમાંના સૅાસને હલાવવો. તે પછી કુરતીનની મજબુત નેટનાં બેવડાં કપડાંથી સૅાસને ભચડીને ગાળી લઇ પાઇંટ કરતાં નાની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરી વાપરવી વેળા બાટલી બરાબર હલાવીને સૅાસ કાઢવો. એ સૅાસ સારો લાગેછે.

સૅાસ કોકમનો.

સોજી નવી કોકમ તથા સોજો ગોળ દરેક શેર ૧, સોજાં સુકાં મરચાં શેર ૦ાા, લવંગ રતલ ૦ા, તજ તોળા ૫, આખ્ખાં કાળાં મરી તથા લસણ દરેક તોળા ૪, નીમક તોળા ૨ાા, એળચી તોળા ૨, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૪, જાયફળ ૧.

બે તોળા લવંગ, એક તોળો તજ તથા જાયફળ એ ત્રણેને ઘણુંજ બારીક છુંદીને કપડાંથી ચાળી જાડું રહે તેને પાછું એમજ છુંદી ચાળીને જુદું રાખવું. પછી એક તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં બધા સામાનને સરકા સાથે ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકી બે જોશ આવેને ઉતારી ઉપર બારીક કપડું બાંધી ઠંડું થાયને એમાં છુંદેલો સામાન ભેળી ખુબ ચોળી ચોળીને પછી ખાદીનાં કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી નીચવીને બધો સૉસ ગાળી લઇ બાટલીઓમાં ભરી ચપટ ખુચ મારી લાખથી પેક કરવું. વધારે તીખો સૉસ જોઇયેતો થોડાં મરચાં વધારે લેવાં. એ સૉસ વેલાતી સૉસને જરા મળતો આવેછે.

સૉસ કોળમી; અંબાર અથવા સાંધનો.

સમારીને કોટળાં કાઢેલી તાજી કોળમી; સમારેલી અંબાર અથવા બાફેલી સાંધના કકડા એ ત્રણમાંનું એક રતલ ૦॥, કાંદા પાશેર ૧॥, ઘી શેર ૦।, તાજાં ઇડાં ૪, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, સોજો જલ્દ સરકો નાના ચમચા ૩, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો નાનો ચમચો ૧, સેંજ ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણ કળી ૭, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

કોળમી હોયતો તેની અંદર કાળી દોરા જેવી નેસ હોયછે તે કાઢી આટો લગાડી સોજી ધોઇને પછી થોડું નીમક લગાડીને વીસ પચીસ મીનીટ રાખવી અને અંબારને જરા ઓછું નીમક લગાડી પંદર મીનીટ રાખવી. સાંધ હોયતો તેનાં પાંખ પુછડાં છરાથી ભાંજી કાઢી થોડું નીમક નાખીને બાફવા મુકવી. સાંધ બફાશે ત્યારે કોટળાંનો રંગ લાલ થશે. પછી તેનાં કોટળાં ભાંજી માસ કાઢી તેના મોટી કોળમીના જેટલા કકડા કાપી તે અડધો રતલ લેવા. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી બારીક કાપવું. લસણને છોલી ભુકા જેવું કાપવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળીને માહે લસણ નાખી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ત્રણમાંની જે એક ચીજ હોય તે, નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા જીરૂં નાખી ચમચે ભેળવી કોળમી ઘણી મોટી હોયતો તેને માટે અડધો શેર પાણી રેડવું પણ તેમાં નહી ચરેતો ઢાંકણપર પાણી આપી માહે તે રેડયા કરવું અને નાની કોળમીમાં તેમજ સાંધમાં દોઢ પાશેર પાણી રેડવું અને અંબાર જલદી ચરેછે માટે તેમાં એક પાશેર પાણી નાખી ઢાંકીને ધીમે

બળતે રાખી ચરેને ખીચડી સાથે ખાવાના સૉસ માટે પોણો પાશેર અને રોટલી સાથે ખાવાના માટે અડધા પાશેર જેટલો રસ રહેને ઉતારવું. પછી ખાતી વેળા ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં સરકો મેળવી કોથમીર મરચાં ભેળીને તપેલીમાં ફરતું રેડી બળતે ઉઘાડું મુકવુ અને કકરો પડવા માડે કે તુર્તજ ઉતારી પાડી તપેલીને બેઉ હાથે પકડીને હલાવવી, કારણ કકરો પડયાથી સૉસ ફાટી જાયછે. મીઠો સૉસ જોઇયેતો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડને ઇડાં સાથે મેળવવી. ગમેતો સરકાને બદલે લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા લેવા.

સૉસ કોળમી ટામોટાંનો.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી તાજી કોળમી; સેજ પીળાસપર ચઢેલાં ખાટાં મોટાં ટામોટાં તથા કાંદા દરેક રતલ ०||, ઘી શેર ०|, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, તાજાં ઇડાં ૪, જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, લસણ તોળો ૧, ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

કોળમીમાં દોરા જેવી કાળી નસ આવેછે તે કાઢી નાખી આટો લગાડી સાજી ધોઇને પછી પુરતું નીમક લગાડી વીસ મીનીટ રાખવી. લસણને છોલી બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરકું કરી ઝીણું કાપવું. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે કોળમી, જીરૂં, લસણ તથા એક તોળો નીમક નાખી ચમચે મેળવી કોળમી મોટી હોયતો બે પાશેર અને નાની હોયતો દોઢ પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું, પણ એટલાં પાણીથી ચરે નહીતો ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડવું અને બરાબર નરમ થઇ ઘીપર આવેને ઉતારવું. ત્યારબાદ ટામોટાંને ધોઇ બબે કકડા કાપી બીજી કલઇભરેલી તપેલીમાં અડધો પાશેર પાણી સાથે ઢાંકીને દેગારે મુકવું અને ટામોટાં ગળી જાયને ઉતારી કલઇભરેલી કરછીથી ઘુંટી નાખી ઝીણાં આંખરાંની કલઇભરેલી ચાળણી યા ભોયાંમાંથી બધો રસ છાંડી લઇ છુછો ફેંકી દઇ રસને ઠંડો થવા દેવો. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી ખાંડ તથા સરકો ભેળીને પછી કોથમીર મરચાં મેળવી છેલ્લે ટામોટાંનો રસ નાખી બધું એકરસ કરીને

કોળમીની તપેલીમાં રેડી ચમચે ભેળીને ચુલે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને કકરો પડવા માટે કે તુર્તજ ઉતારી પાડી બેઉ હાથે તપેલીને કાંથામાંથી પકડીને હલાવવી. એ સૉસ મજાહનો લાગેછે. વધારે ખાટો જલદ સૉસ કરવો હોયતો ત્રણ ચમચા સરકામાં ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો એક ચમચો ભેળવો.

સૉસ કોળમીનો ભુંજેલો.

ઘણી મોટી સમારેલી કોળમી ૧૫, કાંદા શેર ૧ાા, ઘી શેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૮, મોટાં લીલાં મરચાં ૮, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, નીમક તોળો ૧ાા, જલદ સરકો પાઇંટ ૦ાા, ધોવાનો ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

કોળમીની અંદર કાળો દોરો હોયછે તે કાઢી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોઇ સાફ તપેલીમાં સવા તોળો નીમક સાથે ભેળી ઢાંકીને ઢાંકણુપર પાણી આપી ધીમી આંચે નરમ બાફવી. ચાર ઇડાંને બાફી છોલીને બબે કકડા કાપવા. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી ઘીમાં બદામી રંગના તળવા. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી બારીક ભુકા જેવું કાપવું. ત્યારબાદ બાકીનાં ચાર ઇડાં ભાંજી દાળને દોહવી તેમાં સરકો મેળવી બાકીનું ૦। તોળો નીમક તથા બધો સામાન ભેળીને એક દીશમાં ભરી ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી છેલ્લે ઉપરથી તે પાંથરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં લાલ ભુંજવો અથવા એમાંજ લખેલી રીતે કલઇભરેલી લંગડીમાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવો. બીજી રીતે એ સૉસ બનાવવો હોયતો બધા સામાનને ઉપર મુજબજ તૈયાર કરવો પણ પાંચ ઇડાંને બાફી છોલીને બબે કકડા કરવા અને ત્રણ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં સરકો બરાબર મેળવી એમાંજ તળેલા કાંદા, કોથમીર, મરચાં ભેળી દીશ યા લંગડીમાં હેઠે એ મેળવણીમાંથી અડધી મુકી બાફેલાં ઇડાં અડધાં મેલી વચમાં કોળમીનું પડ કરીને તેની ઉપર બાકી રહેલી અડધી મેળવણી પાંથરી બાકીનાં બાફેલાં ઇડાં મેલી ઉપર લખેલાં આઠ ઇડાં ઉપરાંત બીજાં ચાર તાજાં ઇડાં લઇ તેને ભાંજી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી ઉપર તે સફાઇથી પાંથરીને પછી તેની અંદર સરખે અંતરે ચારે દાળ મુકીને ઉપર મુજબ સૉસ ભુંજવો. વધારે ખાટો જલદ સૉસ કરવો હોયતો સરકો ત્રણ ચમચા ઓછો લઇ તેને બદલે એટલોજ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો બધા સરકામાં ભેળવો.

સૉસ કોળમીનો ભુંજેલો ર જો.

સમારેલી તાજી મોટી કોળમી કુડી ૧, મોટા કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, તાજાં ઈંડાં ૧૦, મોટાં લીલાં મરચાં ૮–૧૦, લસણુ કળી ૫, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, જલદ સરકો પાઇંટ ૦ાા નીમક તોળો ૧ાા.

ઉપર કોળમીના ભુંજેલા પહેલા સૉસમાં લખ્યા મુજબ કોળમીને બાફવી. કોથમીર મરચાંને ધોઇને કોરકું કરી બારીક કાપવું. લસણુને છોલી બારીક ભુકો કાપવો. કાંદાને છોલી દાબી ખમણુવાની ખમણીથી ખમણી નીચવીને પાણી કાઢી નાખીને ઘીમાં ફીકો લાલ તળી માહે લસણુ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ઉતારવું અને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવી પતળાં કરી તેમાં સરકો, કોથમીર તથા મરચાં મેળવીને પછી તળેલા કાંદા ઘી સાથે કાઢી તે, બીજો બધો સામાન તથા કોળમીને ઇડાંવાળી મેળવણીમાં ભેળી એકરસ કરી કલઇભરેલી લંગડી યા વાટીમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સૉસ ભુંજવો. ઉપર પહેલા ભુંજેલા સૉસમાં લખ્યા મુજબ ગમેતો એમાં પણુ વેલાતી સરકો ભેળવો.

સૉસ કાંટા કાઢેલી માછલીનો.

એક રતલનાં વજનનો મજાહનો મોટો તાજો એક છમણો અથવા મોટી બોઇ યા માગન માછલીનાં ડોકાં કાપીને કાઢી નાખીને તે અથવા કુમળી રામસની વચમાંના ભાગની ત્રણુ ઇંચ જાદી કટકીએ કાપી એ બધી માછલીમાંથી જે એકનો સૉસ બનાવવો હોય તેને માછલી સમારવાની તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારીને તે એક રતલ લેવું અને તેને ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોયા પછી એક તદન કલઈભરેલા પાટીયામાં મુકી તે ડુબે તેટલું ઠંડું પાણી રેડી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક તથા અડધો પાશેર એટલે નાના ૭ ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ભરી સોનો સરકો રેડી તપેલી હલાવીને પાણીમાં ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવું, પણુ ઢાંકણુ ગરમ થાયકે ઉઘાડીને આંધરાંની ચમચથી માછલીનું પડ ફેરવી નાખવું અને અંદર કકરો પડે તે અગાઉ ઉતારી પાડવું. કારણુ એ માછલી નરમ કરવાની નથી. પછી માછલીને ચમચથી રસ વગરજ કાઢીને મોટી રકાબીમાં

મુકવી અને તદન ઠંડી થાયને ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી ચમચા વડે માસને કાંટાથી છુટું કરીને મોટા કટકા કાઢી લેવા અને માસની અંદર કાંઈ કાંટા રહેલા હોયતો તે સાફ હાથ વડે બધા બરાબર કાઢી નાખી જરાખી કાંટો રાખવો નહી અને માછલી બાફેલા રસમાંથી ભરીને અડધા પાશેર જેટલો કપમાં કાઢી લઈને બાકીનો બધો રસ ફેંકી દેવો અને તપેલીને ઉજાળીને સોજી કરવી. તે પછી સૉસ બનાવવાની થોડો વખત અગાઉ ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા ટેસ્ટ મુજબ બેથી ત્રણ મોટાં લ લાં મરચાંને ધોઇ બેઉને બારીક કાપવું. લસણની મોટી સાત કળીને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જીરાંને ચુંટીને જરા ખોખરૂં કરવું. પછી દોઢ પાશેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી દોઢથી બે પાશેર જેટલાં ઘીને પેલી સાફ કીધેલી તપેલીમાં નાખી તે કકડેને માહે કાંદા નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને ફીકા લાલ રંગનો થાયને લસણ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને કાંદા લાલ તળાયને જીરૂં ભેળીને ઉતારી પાડી ઠંડું થવા દેવું. ત્યારબાદ તાજાં ત્રણ ધડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી તેમાં નાના પાંચ ચમચા સોજો જલદ સરકો અને ગમેતો સરકાને બદલે નાના ચાર ચમચા ખાટાં લીંબુનો રસ નાખી કોથમીર, મરચાં તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી બધું એકરસ કરી ઘી કાંદા ઠંડો થયો હોય તેમાં એ બધું સારીકાની મેળવીને પછી માછલીના કટકાને તેમાં પાશે પાશે બધા મુકી તપેલીને કાંથામાંથી બે હાથે પકડી હલાવીને મેળવણીની હેઠે માછલી ડુબાડીને ગમેતો દસ ઝીણાં ટામેટાંને ધોઇને ઉપર તે છુટાં છુટાં મુકી ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડી તપેલી મુકવી. પણ અંદર તપેલીની ફરતી બોરદુપર સૉસ બંધાય નહી માટે જરા વારમાં તપેલીને ઉંચકીને માહેલું જરા હલાવ્યા પછી પાછું ચુલે મુકવું અને સેજ કકરો પડવા માડે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડી એજ રીતે તપેલીને હલાવીને પછી માછલી ભાગે નહી તેમ સંભાળીને સૉસ કાઢવો. ટામેટાંના રસમાં સૉસ બનાવવો હોયતો પેહલે ઉપર મુજબ માછલીને બાફીને માસ કાઢવું પણ એને માટે તેનો રસ રાખવો નહી અને પીળાસપર ચઢેલાં અડધો રતલ સોજાં ટામેટાંને ધોઈ બબે કટકા કાપીને તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં અડધા પાશેર પાણી સાથે હંગારે ઉઘાડું મુકવું અને બધાં ટામેટાં ગલીને નરમ થાયને ઉતારી કલઇભરેલી કરછીથી છુંદી નાખી કલઇભરેલાં ઘણાં ઝીણાં

આંધરાંનાં બેાયાં અથવા ચાળણીમાંથી બધું છાંડી લઇ છુછેા ફેંકી દેવેા અને ઉપર મુજબ કાંદેા તળી લસણ વઘારી જીરૂં મેળીને ઉતાર્યા પછી ઉપર પ્રમાણેજ દેાહવેલાં ઇડાંમાં કેાથમીર, મરચાં, નીમક તથા નાના ત્રણ ચમચા સરકેા મેળવીને ઉપલીજ રીતે એનેા સૉસ બનાવવેા. પણ એમાં લીંબુનેા રસ તથા આખાં ઝીણાં ટામેાટાં નાખવાં નહી. સૉસ વધારે ખાટેા જલદ કરવેા હેાયતેા સરકેા ચાર ચમચા લેવેા અને ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનેા વેલાતી સરકેા તેમાં એક ચમચેા મેળવેા.

સૉસ ખીમાનેા.

અડધેા રતલ સેાજાં નકી ગેાસ્તના બારીક છુંદેલા ખીમાને આએ ચેાપડીમાં ખીમેા ગેાસ્ત અથવા મરઘીનેા છાપેલેાછે તે મુજબ ઘીપર પકાવવેા અને તાજાં બે ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દેાહવીને તેમાં જલદ સરકેા નાના ચાર ચમચા મેળી મીઠાસ પસંદ હેાયતેા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખીને પછી ખીમામાં મેળવીને ચુલે ઉઘાડું મુકવું અને કકરેા પડવા માડે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડવું. કારણ કકરેા પડયાથી સૉસ ફાટીને છુછા જેવેા થશે. ગમેતેા સરકાને બદલે નાના ત્રણ ચમચા ભરી લીંબુનેા રસ નાખવેા. વધારે ખટાસવાળેા જલદ સૉસ કરવેા હેાયતેા સરકેા ત્રણ ચમચા લઇ તેમાં ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લેકવૅલનેા વેલાતી સરકેા એક ચમચેા મેળીને લેવેા.

સૉસ ગેાળ આમલીનેા.

સેાજે જલદ સરકેા બાટલી ૧।, સેાજે ગેાળ પાશેર ૧।।, ચીચેારા કાઢેલી આમલી શેર ૦।, સુકાં મરચાં તેાળા ૨।।, આદુ તેાળા ૨, દલેલી રાઇ તથા નીમક દરેક તેાળેા ૧।, લસણ તથા જીરૂં દરેક તેાળેા ૧, એળચી; જાયફળ તથા લવંગ દરેક તેાળેા ૦।।, તજ તથા કાળાં મરી દરેક વાલ ૫ (બેઆની ભાર).

એક પાશેર સરકા સાથે આમલીને કેાડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચેાળીને ડેાહરૂં કાઢી છુછામાં બીજો જરા સરકેા નામી ચેાળીને નીકળે તેટલેા રસ કાઢી લઇ છુછેા ફેંકી દેવેા. આદુ લસણને છેાલી મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી જુદી સાફ કરી એ ત્રણેઉ સાથે એળચી, લવંગ, મરી, તજ, જાયફળ તથા જીરાંને જરા સરકામાં બારીક

બારીક પીસ્વું. ગોળનો ભુકો કરી બધા સરકામાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળી તેમાંથી થોડા સરકામાં રાઇને ખુબ ચઢાવીને પછી તેમાં પીસેલો સામાન નાખી જરા જરા કરી બધો ગોળ સાથનો સરકો તથા આમલીનુ ડોહરૂં બરાબર મેળવી નીમક નાખી તદનજ કલઇભરેલાં વાસણમાં નામી ચુલે ઉઘાડું મુકવું અને માહે બરાબર કકરો પડેને ઉતારી સૉસ તદન ઠંડો થાયને પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. સૉસ વાપરવો હોય ત્યારે હલાવીને કાઢવો. કોઇપણ પકવાંનમાં વેલાતી સૉસને બદલે એ સૉસ ચાલશે, તેમજ ખાંણાં સાથે અમથો ખાવામાં પણ સારો લાગેછે. એક બાટલી સરકો લઇ તેમાં ૦। બાટલી ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો ભેળીયાથી સૉસ વધારે જલદ અને ખાટો થશે.

સૉસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા જેટલાં ગોસ્ત યા મરઘીને તેજ મુજબ જીરૂં નાખીને પણ આએ ચોપડીમાં સૉસ કલેજીનામાં લખ્યા જેટલી પ્રેવી સાથનું ખારૂં પકાવી એ કલેજીના સૉસમાં લખેલો બીજો બધો સામાન લઇને તેજ રીતે રોટલી અથવા ખીચડી સાથે ખાવાનો સૉસ બનાવવો.

સૉસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ૨ જો.

સોજું ફરબે કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, તાજાં ઇંડાં ૩, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨–૩, નીમક તોળો ૧, સોજો સરકો નાના ચમચા ૩, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો નાનો ચમચો ૧, લસણની કળી ૪, ચોખાનો આટો તથા આદુ દરેક તોળો ૦॥.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કકડા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇ સોજી તપેલીમાં નાખી માહે નીમક, આદુ, લસણ તથા સવાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકી ઘટેતો ઢાંકણપર જરા પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત બરાબર ચરીને નરમ થાયને ખીચડી સાથે ખાવાના સૉસ માટે દોઢ પાસેર અને રોટલી સાથે ખાવાના સૉસ માટે એક પાશેર જેટલો રસ રાખીને ઉતારવું. ત્યારબાદ

કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી બીજી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળીને માંહે કોથમીર મરચાં મેળવી રસ સાથનું ગોસ્ત બરાબર ભેળીને ઉતારી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી તેમાં આટાને સારીકાની મેળવીને પછી સરકો રેડી એકરસ કરી તપેલીમાં ફરતું રેડી ચુલે ઉઘાડું મુકવું અને કકરો પડવા માડે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડી તપેલીને બેઉ હાથે પકડીને હલાવવી. કકરો પડયાથી સૉસ ફાટી જાયછે. એક ભરેલાં હાફફાઉલના સાફ કીધેલા કટકાનો સૉસ પણ ઉપલીજ રીતે બનાવવો. સરકો ખવાતો નહી હોવતો તેને બદલે લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા લેવો.

સૉસ ગોસ્તનો ભુંજેલો.

નરનું નકી ફરબે ગોસ્ત એક રતલના ઝીણા કકડા કાપી તેમાં એક તોળો નીમક નાખીને નરમ બાફવું. પછી તાજા ૭ ઇડાંને બાફી છોલીને એકેકના આઠ કકડા કાપવા અને આએ ચોપડીમાં સૉસ કોળમીના ભુંજેલા ૨ જામાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન તૈયાર કરી તેજ રીતે બનાવીને ભુંજવો.

સૉસ ધરભનો.

તાજી ધરભના અડધા રતલ જેટલા કટકાને નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી ધોઇ સોજા કરીને માછલી; અંબાર; કોળમી; તાજા ખુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારામાં લખ્યા પ્રમાણે એક પાશેર જેટલી એવી સાથે પકાવીને આએ ચોપડીમાં સૉસ કલેજીનામાં લખ્યા મુજબ એનો સૉસ બનાવવો. રોટલી સાથે ખાવાનો સૉસ બનાવવામાં અડધો પાશેર એવી રાખવી.

સૉસ ટોમેટો.

સોજાં મોટાં પાકાં ટામોટાં શેર ૫, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૪, ક્રાસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો બાટલી ૧, સોજાં લાલ સુકાં મરચાં શેર ૦।।।, સોજો ગોળ; તજ તથા લવંગ દરેક શેર ૦।, નીમક તોળા ૩.

તજ, લવંગ તથા મરચાંને છુંદીને ખોખરૂં કરવું. ગોળનો ભુકો કરીને કચરો કાહડવો. પછી ટામોટાંને ધોઇ સાફ કપડાંથી નુછી કોરડાં કરી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી ગોળ સાથે ખુબ ભચડીને ભેળવી

માહે પેાખરેા કીધેલેા સામાન ભેળી ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને ટામેાટાં તદન ગળી જાયને ઉતારી અંદર હુંઠી બાટલી સરકેા ભેળી કલઇભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણી અથવા બેાયાંમાંથી કલઇભરેલી કરછીથી છાંડી લઇ છુછામાં બાકીનેા બધેા સરકેા મેળવીને પાછું એમજ છાંડી લઇ છુછેા રહે તે ફેંકી દેવેા. ત્યારબાદ તપેલીને બરાબર સાફ કરી બધું છાંડેલું નાખી નીમક ભેળી ચુલે બળતે મુકવું અને બરાબર એક કકરેા પડેને ઉતારી ઠંડેા પડેને સૅાસને કેારડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવુ. વાપરતી વેળા બાટલીને હલાવીને સૅાસ કાઢવેા. એ સૅાસ રંગ તેમજ ટેસ્ટમાં વેલાતી સૅાસના જેવેાજ લાગેછે.

સૅાસ ટામેટેા ૨ જો.

પાકાં ઝીણાં ટામેાટાં રતલ ૪, ચીચેારા કાઢેલી નવી આમલી; સેાજી મરચાની ભુકી તથા ખાંડ દરેક શેર ૦॥, નીમક નવટાંક, સેાજો જલદ સરકેા બાટલી ૨॥, ક્રૅાસ ઍન્ડ બ્લેકવૅલનેા વેલાતી સરકેા પાઇંટ ૧.

તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં એક બાટલી સરકા સાથે ટામેાટાંને ધીમી આંચે ઉઘાડું મુકવુ અને સરકેા તદન સુકાઇ જાયને ઉતારી કલઇભરેલી કરછીથી ઘુંટી નાખી ઉપર પહેલા સૅાસમાં લખ્યા મુજબ ચાળણી યા બેાયાંમાં છાંડી કાઢવું. એક બાટલી સરકા સાથે કેાડીનાં વાસણમાં આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ખુબ ચેાળીને ડેાહરૂં કાઢી લઇ છુછેા કાઢી નાખવેા. ત્યારબાદ બાકીના બધા સરકામાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં બધેા સામાન મેળવી એકરસ કરી કેારડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરી ખાતી વેળા બાટલી હલાવીને સૅાસ કાઢવેા. તીખાસ પસંદ નહી હેાયતેા મરચાંની ભુકી એાછી લેવી.

સૅાસ ટામેટેા ૩ જો.

ઝીણાં પાકાં ટામેાટાં શેર ૧, સેાજી ખાંડ શેર ૦॥, સેાજાં લાલ સુકાં મરચાં; નીમક; આદુ તથા લસણ દરેક નવટાંક, ઘણેા જલદ સેાજો સરકેા બાટલી ૦॥॥.

આદુ લસણને છેાલી મરચાંને નુછી સાફ કરી એ ત્રણેને જરા સરકેા નાખી ઘણુંજ બારીક પીસી તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી જરા જરા કરી એમાં બધેા સરકેા બરાબર મેળવી ખાંડ તથા નીમક

નાખી ટામેટાંને ધોઇ લુછી કોરડાં કરી બબે કટકા કાપી તે નાખી બધું એકરસ કરી ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકવું અને વારંવાર કલઇભરેલી ચમચથી ટામેટાં મેળવ્યા કરી બે કકરા બરાબર આવેને ઉતારી ટામેટાંના પેહલા સૉસમાં લખ્યા મુજબની ચાળણી યા બોયાંમાંથી બધું છાંડી લઇ છુછો ફેંકી દેવો અને ઠંડો થાયને એજ સૉસમાં લખ્યા મુજબ બાટલીમાં ભરી પૅક કરી વાપરતી વેળા બાટલી હલાવીને સૉસ કાઢવો. એ સૉસ સારો લાગેછે.

સૉસ ટામેટા ૪ થો.

સોજાં મોટાં પાકાં પણ કઠણ ટામેટાં શેર ૨॥, સોજો નરમ ગોળ શેર ૦॥, ઘણોજ જલદ સરકો બાટલી ૦॥, આદુ નવટાંક, સોજાં સુકાં લાલ મરચાં તોળા ૨॥, લસણ તોળો ૧॥, સૅલરીનાં તથા પાર્સ્લીનાં પાદડાં દરેક તોળો ૧, તજ તોળો ૦॥, એળચી; તથા લવંગ દરેક ૨૦, મોટાં લીંબુ ૨, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડેર્ઝટસ્પુન) ૧.

પાદડાં સાથે વળગેલી થોડી ડાંખળી રાખીને સૅલરી તથા પાર્સ્લીનાં પાદડાં લઇ ધોઇ લુછી કોરડાં કરી પુરતાં તડકાંમાં ત્રણ કલાક જરા સુકવીને પછી ઉપલે વજને દરેક તોળો ૧ લેવું. લીંબુનો રસ કાઢવો. આદુને છોલી ઘણીજ બારીક અને બદામ જેટલી મોટી સ્લાઇસ કાપવી. લસણને છોલી તેની પણ આદુ જેવીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી. એળચીના દાણા, તજ તથા લવંગને છુંદીને ખોખરૂ કરવું. ટામેટાંને ધોઇ લુછીને બદામ જેટલા કટકા કાપવા. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢવો. પછી સેજખી ખોપરી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં અથવા તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં બધો સામાન ભેળી ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકવું અને અવારનવાર લાકડાંનો ચમચો ફેરવી ટામેટાં નરમ થઇ ગળી જાયને ઉતારી ઉપર કપડું બાંધી ઠંડું પડેને હાથ વડે ચોળી કુરતીનની નેટના મજબુત કપડાંની ચોવડી ઘડી કરી તેમાં થોડું થોડું નાખી સારીકાની ભચડીને બધો સૉસ ગાળી લઇ છુછો ફેંકી દેવો અને તદન ઠંડો થાયને પહેલા ટામેટાંનાં સૉસમાં લખ્યા મુજબ બાટલીમાં ભરી પૅક કરવો. વાપરતી વખત બાટલીને હલાવવી. તીખો સૉસ પસંદ હોયતો એક તોળો મરચાં વધારે લેવાં. એ સૉસનો ટેસ્ટ સારો લાગેછે અને ઉપલા સામાનનો સૉસ એક બાટલી થાયછે.

સૉસ ટામેટા ૫ મો.

સોજો નરમ ગોળ શેર ૬, સોજાં મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૪, સોજી નવી કોકમ શેર ૧I, સુકાં મરચાં શેર oII, નીમક તોળા ૪, એળચી; લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૪, ક્રોસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો પાઇંટ ૧, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી કપડાંથી લુછી તડકે મુકીને પછી જાદાં છુંદવાં. એળચી, લવંગ તથા તજને છુંદીને ભોખરૂં કરવું. ગોળનો ભુકો કરી હઠી બાટલી સરકામાં પીગળાવી મજબુત જાદી નેટનાં બેવડા કપડાંથી ગાળવો અને કોકમને સાફ કરી હલકા સરકાથી બરાબર ધોઇ બાકીના દોઢ બાટલી તથા વેલાતી સરકા સાથે કોડીનાં વાસણમાં ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં બધો સામાન નાખી ખુબ ચોળી એકરસ કરી તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને અંદર ઘણો બરાબર એક જોશ આવે ત્યારે તદન કલઇભરેલી ચમચ વડે દાબીને તેમાંના પરપોટા બેસાડી દઇ એજ પ્રમાણે બીજા બે ત્રણ જોશ આવેને એમજ દાબીને બેસાડયા પછી ઉતારી તદન જાંજરાં મજબુત કપડાંથી અથવા કુરતીનની જાદી નેટને ચોવડી કરી તેમાં થોડું થોડું નાખી ભચડીને કોડીનાં વાસણમાં છાંડી લઇ છુછો ફેંકી દેવો અને ઉપર કપડું બાંધી તદન ઠંડો થાયને બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવો. એ સૉસ ઘણો સારો લાગેછે.

સૉસ તાજા છમણાનો.

મોટા તાજા છમણા ૨, કાંદા શેર ૫, ઘી શેર ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૧૨, કોથમીર ઝુડી ૧૦, તાજાં ઇંડાં ૧૦, સોજો જલદ સરકો પાઇંટ ૧, નીમક તથા ધોવા માટે ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલીછે તેમ સમારી આટાથી સોજી ધોઇને જરા જાદી કટકીઓ કાપી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યાબાદ કલઇભરેલા પોહોળા પાટીયામાં પાથરીને મુકી તેમાં અડધો પાશેર ઠંડું પાણી તથા નવટાંક ઘી નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકી ચરે અને પાણી સુકાયને ભેભટ ઉપર રાખવી.

પણ ચરતી વખત હેઠે વળગે નહી માટે અવારનવાર તપેલીને હલાવવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇભરેલી બીજી તપેલીમાં બધું ઘી નાખી તેમાં કકરા ફીકા બદામી રંગના તળવા અને કોથમીર મરચાંને ધોઈ પાતા ઉપર પીસી તેનો રસ કાઢી કુછામાં સરકાને સારીકાની ચોળીને બાકીનો રસ કાઢી લઇ કુછો ફેંકી દેવો અને એ બધા રસને જાંજરાં કપડાંથી ગાળવો. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવી તેમાં કોથમીર મરચાંનો રસ તથા ઉપસેલી ભરેલી હઠી ચમચી નીમક મેળવીને બધું તળેલા કાંદા સાથે ભેળી ધીમી આંચે મેલી કલઇભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને દહીના જેવું થાયને ઉતારી માછલીને કાઢીને તેની ઉપર એ મેળવણી પાંથરવી.

સૉસ તાજા છમણાનો રજો.

મોટો તાજો છમણો ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦। થી રતલ ૦।, જીરૂં તોળો ૦।, મરચાંની ભુકી વાલ ૫ (બેઆની ભાર), કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩–૪, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૩, મોટું નાળીયેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૨, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છમણાને સમારી જાદી કટકીઓ કાપી પુરતું નીમક લગાડીને વીસથી પચીસ મીનીટ રાખવી. જીરાંને ખોખરૂં કરવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. નાળીયેરને ખમણી જરા પીસીને તેનું પાણી વગર એમજ નીચવીને દુધ કાહવું. પછી કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં ગોલાબી રંગના તળી તેમાં જીરૂં, મરચાંની ભુકી તથા અડધો તોળો નીમક નાખી બરાબર મેળવીને પછી માછલીની કટકીઓને આટો લગાડી ધોઇને માહે તે ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી રેડી ધીમી આંચે મુકવું અને જરા વારે માછલી ભાગે નહી તેમ પડ ફેરવવું. તે પછી જરા વારે માછલી ચરે પણ કઠણજ હોયને ઉતારવી. પણ ચરવામાં પાણી સુદલ નાખવું નહી. બાદી વેળા અડધો તોળો આટામાં જરા જરા કરી નાળીયેરનું દુધ બરાબર મેળવી ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દાહવીને તે ભેળી લીંબુનો રસ નાખીને પછી કોથમીર મરચાં મેળવવાં અને તપેલીમાંથી માછલીની

કટકીઓ કાઢી લઇ બીજી કલઇભરેલી તપેલીમાં પાંથરીને મુકવી અને માછલીની એવી સાથે બધી ઉપલી મેળવણીને બરાબર મેળવીને પછી માછલીની ઉપર ફરતું રેડી ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકી સૉસ કઠણ થાયને ઉતારવો. એ સૉસ મજાહનો લાગેછે. એક મોટા છમણાને સમારીને કાપ્યા પછી તેનું વજન એક રતલ થાયછે.

સૉસ તાજા બુમલાનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા છાપેલાછે તેમાં લખ્યા મુજબ તાજા બુમલાને સૉસ બનાવવા માટે ખારા પકાવવા અને આએ ચોપડીમાં સૉસ તાજી માછલીનો સાધારણછે તેમાં લખ્યા જેટલો રોટલી યા ખીચડી સાથે ખાવાના સૉસ માટેનો સામાન લઇને ગમેતેવો બનાવવો.

સૉસ તાજા લેવટાનો.

આએ ચોપડીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા છાપેલાછે તે પ્રમાણે પણ એ સૉસ માટે અડધા પાશેર જેટલી એવી સાથના ખારા લેવટા રાંધવા અને આએ વીવીધ વાંનીમાં સૉસ તાજી માછલીનો.સાધારણ છાપેલાછે તે મુજબ રોટલી સાથે ખાવાના સૉસનો સામાન લઇને સૉસ બનાવી એ સાસ રોટલી અથવા ખીચડીની સાથે ખાવો.

સૉસ તાજી માછલીનો.

મોટા તાજા છમણાની અથવા રામસની કટકીઓ રતલ ૨, કાંદ શેર ૫, ઘી શેર ૧।।, તાજાં ઇડાં ૧૫, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧૨, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, ઘણો જાદ સરકો પાઇંટ ૦।।, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

છમણા યા રામસ એ બેમાંથી જે એક ચીજનો સાસ કરવો હોય તેને આએ ચોપડીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી સેજ જાદી કટકીઓ કાપી ઉપલાં વજનં લઇ આટો લગાડી શાજી ધોઇ નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખ્યાબાદ અડધો શેર ઘી તથા એક તોળા નીમકને કલઇભરેલા પાટીયામાં નાખી

તેમાં માછલીને ચમચે મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી રેડી તે અંદર નામ્યા વગર માછલીને એમજ ચેરવવી, પણ તપેલીમાં હેઠે વળગે નહી માટે જરાવારે ઉઘાડી તપેલી ઉંચકી હલાવી માછલીને અળગી કરવી અને ચરેને ભિભટ ઉપર ગરમ રાખ્વી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક પીસ્વું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇભરેલી તપેલીમાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં કકરો બદામી રંગનો તળી માહે એક શેર ઠંડું પાણી રેડીને ઉતારવું અને ઇડાંને ભાંજી ખુબતરેહ દાહવીને તેમાં કોથમીર, મરચાં, એળચી, જાયફળ તથા ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી નીમક નાખી સરકો રેડી ખુબતરેહ બધું મેળવી એકરસ કરીને કાંદાની તપેલીમાં ભેળી ધીમે બળતે મુકી કલઇભરેલી ચમચે ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી માછલીને તપેલીમાંથી કાઢીને તેની ઉપર એ મેળવણીને સરખી પાંથરવી. ઉપર લખેલાં વજનની માગન અથવા મોટી બોઇને સમારી તેના બબે કટકા ૧૫વા અને જરા નાની હોયતો આખીજ રાખ્વી અને એ માછલીનો ઉપલીજ રીતે સોસ કરવો. ઘણી મોટી કોળમીનો સોસ પણ એમજ રીતે બનાવવો, પણ પાણી વગર તે ચરશે નહી માટે તેમાંતો પાણી રેડી બરાબર ચેરવીને તતરેલી રાંધવી. ઉપર લખ્યોછે તે સરકો નાના ત્રણ ચમચા જેટલો ઓછો લઇ તેમાં એટલોજ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો સરકો ઉમેરીને સોસમાં નાખ્યાથી વધારે ખટાસવાળો સૉસ થશે.

સૉસ તાજી માછલીનો ૨ જો.

મોટા તાજા છમણાની યા કુમળી રામસની કટકીઓ અથવા મોટી બોઇ અથવા માગનના બબે કટકા એ ચારમાંથી જે એક ચીજ હોય તે રતલ ૧॥, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૬, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, તાજાં ઇડાં ૫, ચણાનો તથા ચોખાનો આટો દરેક તોળો ૦॥, ઘણો જલદ સરકો નાના ચમચા ૯, નીમક તથા ધોવા માટે બીજો ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

ઉપલી ચારમાંની જે એક જાતની માછલી હોય તેને આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કાપી આટો લગાડીને ધોયા પછી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્વી. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇભરેલા પાટીલામાં

ઘીમાં નજાહુનો કકરો ફીકા લાલ રંગનો તળીને ઉતારી તેમાંથી બે ભાગ જેટલા કાંદા જુદા કાઢી લેવા અને એક ભાગ કાંદાને ઘી સાથેજ તપેલીમાં રાખ્વા અને એક પાશેર ઠંડાં પાણીમાં નાના ત્રણ ચમચા સરકો ભેળીને તેમાંથી પેલા ચણા તથા ચોખાના આટામાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવીને તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખીને તપેલીમાં રેડી માછલી નાખી ચમચે ભેળીને ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકવુ અને માછલી ચરેને ઉતારવું. પછી ખાતીવેળા કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ બારીક કાપી ઇડાંને મોઠી સુપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરીને તેમાં બાકીનો સરકો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમકને બરાબર મેળવી કોથમીર મરચાં ભેળીને તપેલીમાં ફરતું રેડીને પછી એક ભાગ જેટલો જુદો કાઢી રાખેલો તળેલો કાંદો તેની ઉપર ભભરાવી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને કકરો પડવા માડેકે તુર્તજ ઉતારી પાડી બેઉ હાથે તપેલીને કાંથામાંથી પકડીને અંદરનું હલાવવુ. ઉપલીજ રીતે એટલાંજ વજનની સમારેલી મોટી કોળમીનો સૉસ બનાવવો, પણ તે એટલાં પાણીમાં ચરશે નહી માટે થોડું વધારે પાણી રેડીને બરાબર નરમ ચેરવીને પછી કરવો. મીઠાસ પસંદ હોયતો ઇડાંની મેળવણીમાં ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ખાંડ નાખ્વી. એ સૉસ ઘણો સારો થાયછે.

સૉસ તાજી માછલીનો સાધારણ.

તાજી માછલીનો સાધારણ સૉસ બનાવવો હોયતો માછલી, અંબાર કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા બનાવવા આએ વીવીધ વાંનીમાં લખેલુંછે તે મુજબ કોઇપણ જાતની માછલીને પકાવવી, પણ એનો સૉસ બનાવવાનોછે એટલે પકાવતી વેળાજ માહે કોથમીર મરચાં નાખ્વાં નહી પણ ફકત કાંદો તળી જીરૂં તથા લસણ નાખીને અમથુંજ ખારૂં રાંધવું અને રોટલી યા ખીચડી સાથે ખાવા માટેનો જેવો સૉસ કરવો હોય તે મુજબ એ ખારી પકાવેલી માછલીમાં સૉસ કલેજીનો આએ ચોપડીમાંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે રસ રાખી એજ સૉસમાં લખ્યા જેટલો બીજો બધો સામાન તૈયાર કરીને એ ખારી પકાવેલી જે ચીજ હોય તેનો સૉસ બનાવવો.

સૉસ દહી ટામેટાંનો.

સોજાં મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૧, પાણી વગરનું સોજ્જું કઠણ દહી તથા કાંદા દરેક તોળેલું શેર ાા, ઘી શેર ા, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, સોજ્જો ઘણો જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧ાા, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ા, લસણ વાલ ૫ (બેઆની ભાર), ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

આદુ લસણને છોલી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને એ બધું એકઠું જરા જાડું જેવું પીસ્વું. આએ ચોપડીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ટામેટાંને છોલવાં. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી લાલ તળીને તેમાં પીસેલો મસાલો ભેળી તેનો સોહડમ નીકળે તેટલો તે તળીયા પછી તેમાં નીમક તથા ટામેટાં છોલતાં તેમાં રસ નીકળેલો હોય તેની સાથેજ માહે તે નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકી વારંવાર ઉઘાડીને ટામેટાંને ભચડયા કરી બધાં ભાંજીને બરાબર એકરસ કરવાં અને ધીપર આવેને દહીમાં પાણી હોયતે કાઢી નાખીને ચમચાથી ભાંજીને તપેલીમાં ફરતું રેડી ચમચે ભેળીને ઉઘાડુંજ રાખ્વું અને હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવી બધું પાણી બળી પાછું ધીપર આવેને સરકામાં ખાંડ ભેળીને તે નાખ્વું અને તે બળી જઇ બધું ઘી છુટું પડેને ઉતારવુ. મીઠાસ વધારે પસંદ હોયતો ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી લેવી. એ સૉસ પલાવ, ખીચડી અથવા રોટલી સાથે ખાવો. એ સૉસ મજાહનો થાયછે.

સૉસ દહીનો કોળમી અથવા તાજી માછલીનો.

તાજા છમણા; રામસ; માગન, મોટી બોઇ જે તે એક ચીજની કટકીઓ અથવા સમારેલી કોળમી એ બધાંમાંથી કોઇપણ ચીજ રતલ ૧, સોજ્જું પાણી વગરનું કઠણ દહી તોળેલું શેર ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ા, ખોપ્પરું કીસેલું છીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨–૩, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

ઉપર લખેલી કોઇપણ જાતની માછલી હોય તેને માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી તેની કટકી કાપી

રામસની કટકીના બબે કકડા કરવા અને નાની બોઇને આખીજ રાખવી અને કોળમી હોયતો તેને સમારી અંદરથી કાળી નેસ કાઢી નાખી આટો લગાડી ધસ્ડીને સોજી ધોયા પછી નીમક લગાડી અડધો કલાક રાખવી. કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવુ. દહીને મલમલનાં સોજાં કપડાંમાં નાખી પોતળું બાંધી પંદર મીનીટ ટાંગી રાખ્યા પછી કાઢવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી નાના કલઇભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં ફીકા લાલ રંગના તળી માહે જીરૂં, કોથમીર, મરચાં તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી નાના બે ચમચા ભરી પાણી રેડી બધું ભેળી માછલી નાખી ચમચે મેળવી ચુલે ધીમે બળતે ઉધાડું મુકવું અને ત્રણેક મીનીટ પછી માછલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવવી. કારણ ને તળીયાંમાં વળગી જાયછે. તે પછી પણ અવારનવાર તપેલી ઉંચકીને હલાવવી અને ઘીપર આવેને ઉતારવી. કોળમી હોયતો જરા વધારે પાણી રેડી ચેરવીને ઘીપર લાવવી. પછી પાણી કાઢી નાખેલાં દહીને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચા વડે ભાંજી બરાબર મેળવી તપેલીમાં માછલી યા કોળમીની ઉપર પાંથરીને ચુલે મુકવું. પણ કકરો પડે પછી દહી ફાટે નહી તો પછી જરા વધુ વખત ચુલે રાખી દહી ફાટીને છુછો થાય તે આગમચ ઉતારી પાડવું. એ સૉસ મજાહનો થાયછે.

સૉસ દહીનો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો.

આજ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા પ્રમાણે એક હાફ ફાઉલના કકડા અથવા એક રતલ ગોસ્તના કકડાને જીરૂં નાખીને એક પાશેર જેટલી એવી સાથનું પકાવવું. પછી સોજું પાણી વગરનું તોળેલું એક શેર કઠણ દહીને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી ભાંજી ખુબ મેળવવું અને તાજાં ત્રણ ઇડાંને ભાંજી દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી દહીમાં બરાબર ભેળી ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં ચાર પાંચ મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી બારીક કાપીને નવટાંક ઘી કકડાવીને તેમાં સેજ તળીને તેમાં એવી સાથનું ગોસ્ત યા મરઘી મેળવવું અને તેની ઉપર દહી સાથનાં ઇડાં રેડી ઉંધાડુ ધગધગતા ઇંગાર ઉપર રાખી કકરો પડવા માડે કે તુર્તજ ઉતારી પાડી તપેલીને બે હાથે પકડીને હલાવવી. એ સૉસ ખીચડી અથવા પલાવ સાથે સારો લાગેછે.

સૉસ પટેટા ટામેાટાંનેા.

સારી જાતના પટેટા તથા સેાજાં મેાટાં પાકાં ટામેાટાં દરેક શેર ૦॥ ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, નીમક તથા આદુ દરેક તેાળેા ૦।, લસણુની કળી ૪, કેાથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મેાટાં લીલાં મરચાં ૨–૩, જલદ સરકેા નાનેા ચમચેા ૧, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઈંડું ૧.

પટેટાને છેાલી ૦। ઈંચિ જાદી કાતરીઓ કાપી ઠંડાં પાણીમાં નાખવી. પીચ, ઍપ્રીકેાટ તથા ટામેાટાં છેાલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ટામેાટાંની છાલ છેાલીને બબે કકડા કાપવા. આદુ લસણને છેાલીને છુંદવું. કેાથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધેાઇને બારીક કાપવું. ત્યારબાદ કાંદાને છેાલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં લાલ તળી આદુ લસણ વઘારી માહે પટેટાની કાતરીઓ તથા નીમક નાખી બે પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને પટેટા જરા નરમ થાયને ટામેાટાં નાખી બધું તદનજ નરમ થાય તેટલાં જો તપેલીમાંનું પાણી સુકાયતેા ઢાંકણુપર પાણી આપી માહે તે રેડયા કરવું અને બધું તદન નરમ થઇ એવી સુકાયને ઉતારી કરછીથી બરાબર ઘુંટી નાખી, એકરસ કરી સેાજખી ગાંગડેા રાખવેા નહી. તે પછી ઈંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવી તેમાં કેાથમીર, મરચાં, ખાંડ તથા સરકેા મેળવીને તપેલીમાં ભેળી પાછું ચુલે મુકી ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને જરા કઠણ જેવેા સૉસ થાયને ઉતારવેા. ઈંડાં વગરનેા સૉસ કરવેા હેાયતેા તૈયાર થાયને ચુલા ઉપરથી ઉતારવેા નહી પણ કેાથમીર, મરચાં, સરકેા તથા ખાંડ ભેળી તપેલીને ઉઘાડી રાખી માહે અવારનવાર ચમચ ફેરવી કઠણ જેવેા કરીને ઉતારવેા. ગમેતેા એમાં સરકાને બદલે વેલાતી સૉસ નાખવેા. એ બેઉ સૉસ જેાવામાં સારા લાગતા નથી પણ ટેસ્ટમાં સારા લાગેછે.

સૉસ પ્લમ પુડીંગ.

કઠણ માખણ તેાળા ૫, બ્રૅંડી તથા મદીરા દારૂ દરેક વાઇન ગ્લાસ ૧, દળેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

જરા બ્રૅંડીમાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ તથા માખણ મેળવી ચુલે કલઇભરેલાં વાસણમાં મુકી પીગળેને ઉતારી મદીરા ભેળી પ્લમ પુડીંગની ઉપર રેડવેા અથવા પુડીંગ સાથે એ સૉસ અમથેા ખાવેા.

સૉસ પ્લમ પુડીંગ ૨ જો.

બ્રૅંડી વાઈન ગ્લાસ ૨, દુધ પાશેર ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૩ ની દાળ, સોજી મેદા ખાંડ નવટાંક, અડધાં લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ.

દાળને કલઇભરેલાં વાસણમાં ખુબ દોહવી તેમાં બધો સામાન ભેળી ઇંગારે મુકી ધુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી છેલ્લે બ્રૅંડી ભેળી પ્લમ પુડીંગ સાથે એ સૉસ ખાવો.

સૉસ બાફેલાં ઇંડાંનો.

તાજાં ઇંડાં ૪, કાંદા નવટાંક, ઘી તોળા ૨॥, નીમક તથા ચોખ્ખું ફીણેલું જીરૂં દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, છુંદેલું આદુ લસણ બેઉ મળી તોળો ૦।, જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, વેલાતી સરકો નાનો ચમચો ૧.

ત્રણ ઇંડાંને કઠણ બાફી ઉભા બબે કકડા કાપવા. કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. કાંદાને છોલી ભુકા જેવો કાપી ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને કોથમીર, મરચાં, જીરૂં તથા નીમક ભેળીને ઉતારવું. પછી બાકીનાં એક ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં સરકો મેળવી કાંદાની મેળવણીમાં ભેળીને તેમાં ઇંડાંના કકડાને ગોઠવીને મુકી પાછું ચુલે મુકી કકરો પડવા માડેને ઉતારવું. મીઠાસ પસંદ હોયતો મેળવણીમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભેળવી. તપેલી કલઇભરેલી લેવી. સરકાને બદલે ગમેતો લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા લેવો.

સૉસ બોલનો.

મોટા તાજા છમણા અથવા રામસની કટકીઓ; મોટી બોઇના કટકા અથવા સમારેલી મોટી કોળમી એ ચારમાંની જે તે એક ચીજ રતલ ૨, કાંદા શેર ૨, ઘી શેર ૧॥, તાજાં ઇંડાં ૨૦, બદામની બીજ નવટાંક, મોટાં લીલાં મરચાં ૧૨–૧૫, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, નીમક; સોજો જલદ સરકો તથા ધોવાનો આટો ખપ મુજબ.

છમણા અથવા બોઇ હોય તેને માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી ડોકાં કાઢી નાખીને ઉપલાં વજનની લેવી

અને રામસની કટકી લેવી. કોળમી હોયતો તેને સમારી કોટળાં કાઢી અંદર કાળા દોરા જેવી નેસ હોયછે તે કાઢી નાખવી અને એ ચારમાંથી જે એક ચીજ હોય તેને આટો લગાડી ઘસ્ડીને સોજી ધોયા પછી બરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્વી. પછી તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં પુરતા સરકા સાથે માછલીને ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મુકી બાફીને ઉતારી માહેથી કાઢીને માછલી હોયતો તેના બધા કાંટા બરાબર કાઢી નાખી નકી માસ રાખવું. બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી બારીક કાપવું. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવો કાપી ઘીમાં બદામી રંગનો કકરો તળી ઉતારીને ઘી સાથે કોડીનાં વાસણમાં કાઢી લેવો. દસ ઇડાંને ભાંજી તેની સફેદી એક વાસણમાં નાખી દાળને કોટળાંમાં આખીજ રહેવા દેવી અને બાકીનાં દસ ઇડાંને ભાંજી પેલી સફેદીમાં નાખીને ખુબતરેહ દોહવી તેમાં બધાં ઘી સાથેજ તળેલો કાંદો, બીજો બધો સામાન તથા એક તોળો નીમક મેળવી એ બધા સામાન તથા માછલીથી પોણું ભરાય તેટલું કોડીનું ઉંડું બોલ લઇ તેમાં જે એક ચીજ સરકામાં બાફેલી હોય તેનું એક પડ અને તેની ઉપર કાંદા ઇડાંવાળી મેળવણીનું એક પડ મુકી એ રીતે એકેકપર વારા ફરતી બધાં પડ મુકવાં અને બોલ પોણું ભરાય પછી ઉપર ખાંચા પાડી ભાગે નહી તેમ પેલી જુદી કાઢી રાખેલી ઇડાંની દસ દાળ છુટી છુટી તેમાં મુકવી. પછી એ બોલની અંદર ભરાય નહી તેટલું અધુરું પાણી એક મોટાં તપેલાંમાં કકડાવીને પછી તેની વચમાં ઉઘાડું બોલ મુકી તપેલાંની ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર થોડા ઇંગાર મેલી હેઠે મોટું બળતું રાખવું અને સૉસ તદન કઠણુ થાયને ઉતારવો. એ સૉસ ઘણો સરસ લાગેછે.

સૉસ ભીંડાનો.

સોજા કુમળા મોટા ભીંડા શેર ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક પાશેર ૧॥, નીમક તોળો ૦॥, આદુ તોળો ૦।, લસણુ વાલ ૫ (બેઆનીભાર), કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩—૪, જલદ સરકો નાના ચમચા ૪ અથવા લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૩, તાજાં ઇડાં ૩.

કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી બારીક કાપવું. આદુ લસણુને છોલીને છુંદવું. ભીંડાને ધોઇ લુછી કોરડા કરી એકેક ઇંચના કકડા

કાપવા. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી એક કલઈભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં ભીંડાને ફીકા લાલ તળીને કાઢી લઈ કાંદા નાખી તેને ફીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી ભીંડા તથા નીમક મેળવી અડધો પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને ભીંડા પોચા પડેને ઉતારવું. ત્યારબાદ ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં સરકો યા લીંબુના રસને સારીકાની મેળવીને પછી કોથમીર મરચાં ભેળી તપેલીમાં ભીંડાની ઉપર ફરતું રેડી તપેલીને હલાવીને ચુલે ઉંધાડું મુકી કકરો પડવા માહેને તુર્ત ઉતારી પાડી તપેલીને બે હાથે પકડીને હલાવવી. ગમેતો આગ્એ ચોપડીમાં ભીંડા ખારા તથા મસાલાનામાં લખ્યા મુજબ ભીંડાને ખારા પકાવીને પછી ઉપર મુજબનો બીજો સામાન લઈને ઉપલીજ રીતે એ પકાવેલા ભીંડાનો સૉસ બનાવવો.

સૉસ મરઘીનો

ફરબે હાફ ફાઉલ ૨, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ો॥, તાજાં ઇંડાં ૬, ઘણો જ લદ સરકો પાશેર ો॥ (નાના ૬ ચમચા), લાલ રંગના તાજાં મરચાં તોળા ૩ થી ૩॥, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, આદુ તોળા ૨॥. લસણ તથા નીમક દરેક તોળો ૧॥, ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં ઉપસેલો ભરેલી ચમચી ૧.

આગ્એ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કકડા કાપી સોજી ધોવી. આદુ લસણને છોલી બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી તેને પણ બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં બદામી રંગનો તળી માહે આદુ, લસણ, જીરૂં, નીમક તથા મરઘીના કકડા નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉઘાડી ચમચ કરવી અને તતરેને એક શેર પાણી તથા કોથમીર મરચાં નાખી ઢાંકવું અને મરઘી ચરીને એક પાશેર જેટલી એવી રેહને ઉતારવું. પણ મરઘી ચરી નહી હોય અને એવી સુકાવા આવેતો ઢાંકણુપર પાણી આપી ગરમ થાયને માહે તે રેડયા કરી ચેરવીને ઉપર મુજબ એવી રાખીને ઉતારવું. પછી સૉસ બનાવતી વેળા ઇંડાંને કોડીનાં વાસણમાં ભાંજી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી ખુબ દોહવી તેમાં સરકો મેળવીને તપેલીમાં ફરતો રેડી માહે ચમચ ફેરવવી

નહી પણ બે હાથે તપેલીને પકડી હલાવીને ચુલે મુકી એજ રીતે ચુલે હોય તેટલાં બે ત્રણ વખ્ત હલાવી કકરેા પડવાની અગાઉજ ઉતારી લેવું. એ સૉસ ઘણેા મજાહનેા થાયછે. રેાટલી સાથે ખાવા એ સૉસ કરવેા હેાયતેા મરઘીમાં શ્રેવી થેાડી એાછી રાખવી.

સૉસ મીઠેા.

સેાજુ દુધ પાશેર ૧ાા, ખાંડ; સેાજુ માખણુ તથા મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા દરેક નવટાંક.

દુધને કકરેા પાડી આટામાં જરા જરા કરી બરાબર ભેળીને પછી બધેા સામાન માહે સારીકાની મેળવી પાંચ મીનીટ ધીમે બળતે ધુંટીને ઉતારવું. એ સૉસ પુડીંગ સાથે ખાવેા.

સૉસ સુકા બુમલાનેા.

મેાટા સુકા બુમલા ૭, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ા, તાજાં ઇડાં ૩, કેાથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મેાટાં લીલાં મરચાં ૩, લસણ તેાળેા ૦ાા, સેાજો ઘણેા જલદ સરકેા પાશેર ૦ાા (નાના ચમચા ૬), નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

બુમલાના કાંટા કાઢી દોઢ ઇંચના કકડા કાપી સેાજા ધેાઇને ઠંડાં પાણીમાં ચુલે બાફીને માહેથી કાઢી લેવા. કેાથમીર મરચાંને ધેાઇને બારીક કાપવું. લસણને છેાલીને ભુકેા કાપવેા. પછી કાંદાને છેાલી બારીક ભુકા જેવેા કાપી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનેા તળી માહે લસણ વઘારીને કેાથમીર મરચાં નાખી તે તળાયને નીમક તથા એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને કાંદા બરાબર પેાચા થઇને શ્રેવી જેવું થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવી તેમાં સરકેા મેળવીને કાંદાવાળી તપેલીમાં ભેળી બાફેલા બુમલા નાખી ચુલે ઉઘાડું મુકવું અને કકરેા પડવા માંડકે તુર્તજ તપેલી ઉતારી બેઉ હાથે પકડીને હલાવવી. રેાટલી સાથે ખાવાનેા સૉસ બનાવવેા હેાયતેા પાણી અડધેા પાશેરજ રેડવું. એ સૉસ મજાહનેા થાયછે.

સાસ સુકી માછલીનેા.

કેાઇપણ સારી જાતની સેાજી સુકી માછલી અડધેા રતલ લઇને તેનાં ભીંગડાં કાઢી સેાજી કરી બાફીને પછી આગ્ને થેાપડીમાં માછલી,

અંબાર કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા બારા લખેલાછે તે પ્રમાણે મજાહની બાફી રાંધી આજ ચોપડીમાં સૉસ કલૅજીનામાં લખ્યા મુજબને બીજો સામાન લઇને તેજ રીતે એ માછલીનો રેટલી યા ખીચડી સાથે ખાવાનો સૉસ કરવો.

સૉસ સેકતાની સીંગનો.

મજાહની જાદી દલદાર પણ કુમળી સેકતાની વીસ સીંગને છોલી કકડા કાપી બાફીને પાણીમાંથી કાઢી ચીરીને માહેનો બધો ગર ચમચા વડે કાઢીને તોળવો અને તે શેર ૧, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી પાશેર ૧ાા, આદુ તોળો ૦ા, લસણ વાલ ૫, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, બારાં ગોસ્તની એવી પાશેર ૧, સોજો ઘણો જલદ સરકો પાશેર ૦ાા (નાના ચમચા ૬), ખાંડ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૩.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સુકા જેવા કાપી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી હળદ, કોથમીર તથા મરચાં નાખી તે જરા ભુંજીને સીંગનો ગર તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવીને ઇંગારે ફેરવ્યા કરવું અને ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. ત્યારબાદ ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં સરકો, એવી તથા ખાંડને બરાબર મેળવીને એ બધું સીંગના રાંધેલા ગરની તપેલીમાં ભેળી ચુલે મુકી કકરો પડવા માડે કે તુર્ત ઉતારી તપેલીને બેઉ હાથે પકડીને હલાવવી. એ સૉસ મજાહનો લાગેછે. ગમેતો સૉસના રાંધેલા ગરમાં ઇંડાંની મેળવણી ભેળી પોહોળી તપેલીમાં રેડીને ગોસ્તના, મરઘીના ભેજાંના યા ખીમાના બનાવીને તળેલા ૭ કટલેસ અથવા તળેલા ૭ કવાબને અંદર છુટા છુટા મુકી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે મુકી સૉસમાં કકરો પડવા માડેને ઉપર મુજબ ઉતારવો.

સૉસ સૅલરી.

માખણ રતલ ૦ા, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦ાા, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સૅલરી ઝુડી ૨—૩.

સૅલરીને ધોઇને બારીક કાપી સોજી તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી, નીમક તથા મરી સાથે અડધો કલાક બળતે રાખી ઉતારીને આટામાં જરા જરા કરી બરાબર મેળવીને પછી બધો સામાન ભેળીને તપેલીમાં નાખી બે કકરા પાડીને ઉતારવુ. એ સૅાસ બાફેલી મરઘી સાથે ખાવેા.

સીંગર માનની તથા સાદી.

માન બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખપજોગું સાધારણ માન બનાવી તેના મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સરખા ગોળા કરીને એક ઇંચના છઠ્ઠા ભાગ જેટલી જાદી સરખી ગોળ સફાઇથી રોટલી વણવી અને માવાની સીંગર કરવી હોયતો પોળી માનની દાળની તથા માવાની ફરમાસુ આએ ચોપડીમાં છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ ખપ જેટલો માવો તૈયાર કરવો. ખમણની બનાવવી હોયતો ખમણ નાળીયેરનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે ખમણ બનાવવુ અને બદામ દરાખની બનાવવી હોયતો આએ ચોપડીમાં તળેલી બદામ દરાખ લખેલીછે તે બનાવવી અને એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તેને એ માનની વણેલી રોટલીની વચમાં મુકી કીનારીને જરા પાણી લગાડીને પછી બેવડી વાળીને કીનારી વળગાવી લઇ એ સીંગરને મોટા પેણા યા કઢાઇમાં સોજું માનનું ઘી કકડાવીને તેમાં કકરી સફેદ તળવી. સાદી સીંગર કરવી હોયતો આએ ચોપડીમાં પાપડી મીઠી લખેલીછે તે મુજબ આટો બાંધી તેની સેજ મોટી પાપડી વણી તેમાં ખમણ ભરીને સીંગર બનાવવી. એ સીંગરમાં માવો યા બદામ દરાખ ભરવું નહી અને સાધારણ ઘીમાં એને કકરી લાલ તળવી.

સીંગોડાં પાપડી.

સોજી ખાંડ શેર ૪, સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા સોજાં નવાં સુકાં સીંગોડાં દરેક શેર ૨, બદામની બીજ તથા ભાંજેલી કમરકાકડી દરેક શેર ૧, દોધી ; કોહોળું ; કાકડી ; ખરબુજ ચાર જાતનાં મગજ દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૧।, જાયફળ તોળો ०।।, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ०।।.

સીંગોડાં તથા કમરકાકડીને છુંદી જાંજરી મલમલથી ચાળી જાડું રહે તેને પાછું છુંદીને એમજ ચાળવું. એળચીને જાદી છુંદવી. જાયફળને બારીક છુંદવું. બદામને છોલી ધોઇ લુછીને કોરડી કરી મોટી

કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામને તળીને કાઢી લઇ મગજને જુદાં જુદાં તળીયા પછી એ બધાંને છુંદવું. ત્યારબાદ અડધાં ઘીમાં છુંદેલાં સીંગોડાંને ફીકાં લાલ તળી કાઢીને બાકી રહેલાં અડધાં ઘીમાં એજ પ્રમાણે છુંદેલી કમરકાકડીને તળવી. પછી સોનાનં કલઇભરેલાં તપેલાંમાં ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળીને પછી ધીમે બળતે ફેરવ ફેરવ કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારવાની જરા વાર અગાઉ એળચી, જાયફળ તથા ગોલાબ ભેળીને ઉતારી ખુનચ્યાને જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાથી એક ઇંચ જાડું થાપી ઠરેને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા. પોચો પાક જેવો બનાવવો હોયતો ઉપલીજ રીતે બનાવવું પણ બંધાય તેવું કઠણ નહી પણ જગ પોચું રાખીનેજ ઉતારવુ.

સુંઠ.

સોજ્જું મીઠાઇનું ઘી; સોજી ખાંડ તથા સોજ્જું તદન સુકું ઘઉંનું દુધ દરેક શેર ૫, તાજું સોજ્જું ભેંસનું દુધ શેર ૩, બદામની બીજ શેર ૧॥, સોજો નરમ પીળો ગોળ શેર ૧, કીસમીસ દરાખ; સુવા તથા ખસખસ દરેક શેર ૦॥॥, ધોયા વગરની સુકી સુંઠ તથા સોજો બાવળનો ગુંદર દરેક શેર ૦॥, એળચી તોળા ૬, જાયફળ તોળા ૩.

સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. ઘઉંનાં દુધમાં ખટાસ હોયતો ભાંજી ભુકો કરી એક દાહડો તડકે બરાબર સુકવીને પછી છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળી જાડું રહે તેને પાછું એમજ છુંદીને ચાળવું. સુંઠને તથા ગુંદરને પણ એમજ જુદું જુદું છુંદીને ચાળવુ. ખસખસને ચુંટવી. એળચી જાયફળને છુંદવુ. બદામને છોલી આડા ત્રણ ત્રણ કકડા કાપી એને તથા દરાખને સાફ કરી બેઉને ધોઇને કોરકું કરવું અને બધાં ઘીને મોટી કઢાઇમાં બળતે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં જુદું જુદું એ બેઉ તળીને કાઢી લઇ બધાં ઘીને એક વાસણમાં રેડી કઢાઇમાં થોડું રાખી તેમાં સુવા તળી કાઢી એજ રીતે જરા ઘીમાં ખસખસ તળીયા પછી થોડું વધારે ઘી નાખીને તેમાં ગુંદરને તળી ખુનચામાં કાઢીને કાંસીયાથી વાટવો અને બાકી રહેલાં ઘીમાં ઘઉંનાં દુધને ફીકું લાલ તળવું. ત્યારબાદ ગોળનો ભુકો કરી ખાંડ સાથે ભેળીને તેનો ચાસવાળો શીરો કરી ગાળીને તૈયાર રાખવો. તે પછી

સોનાં મોટાં કલઈવાળાં તપેલાંમાં દુધ તથા તળેલો ગુંદર નાખી ચુલે બળતે મુકી ઘુંટયા કરવું અને માવો થાયને ઉતારી માહે શીરો તથા બીજો બધો સામાન ભેળી ઈંગારે ઘુંટી ઘી છુટું પડેને ઉતારી છેલ્લે એળચી, જાયફળ તથા તળેલી બદામ દરાખ ભેળી ઉપર કપડું બાંધી સુંઠ ઠંડી થાયને કાઢવી.

સુંઠ ૨ જી.

સોજું મીઠાઈનું ઘી શેર ૪, સોજો નરમ ગોળ તથા મેદા ખાંડ દરેક શેર ૩, સોજું સુકું ઘઉનું દુધ શેર ૧॥, ભાંજેલી કમરકાકડી; સોજો બાવલનો ગુંદર તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૧, સોજી મેદા સુંઠ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચારોળી દરેક શેર ૦॥, ઉજળાં મરી તથા પીપળી મુળના ગાંઠ દરેક નવટાંક, એળચી તોળા ૩, જાયફળ તોળા ૨॥, સુકાં નાળીયેરના નવા ગોટા ૨, તાજાં ઇડાં ૨.

સુંઠ, ગુંદર; ઘઉનું દુધ, કમરકાકડી, પીપળીમુળ તથા મરીને જુદું જુદું છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવું. એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને છોલી પહેલાં એના આડા બબે કકડા કાપી ધોઇને કોરડું કરવું. નાળીયેરને છોલીને ચણા જેટલા કટકા કાપવા. પછી બધાં ઘીને મોટી કઢાઈમાં કકડાવી માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને જુદું જુદું તળી ગમેતો કટકાજ રાખવા અને ગમેતો સોજી પીતળની ખલમાં બધું છુંદવું અને બધાં ઘીને બીજાં વાસણમાં કાઢી લઇ કઢાઇમાં થોડું રાખી તેમાં નાળીયેરના કટકાને ફીકા લાલ તળી કાઢી બીજું ઘી નાખીને તેમાં ગુંદર તળી ખુનચામાં નાખી કાંસીયાથી વાટી થોડાં ઘીમાં કમરકાકડીને તળી કાઢયા પછી બધાં ઘીમાં ઘઉનાં દુધને ફીકું લાલ તળવું. ત્યારબાદ ગોળનો ભુકો કરી ખાંડ સાથે ભેળીને તેમાં કોટલાં સુધાંજ ઇડાંને બચડીને ભળવી પોણાબેશેર ઠંડું પાણી રેડી શીરો કરવા બળતે મુકવું અને બે ત્રણ કકરા પડી મેલ છુટો પડેને ઉતારી સોનાં કલઈભરેલાં ઉડાં તપેલાંની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં ખાડીનાં કપડાંને દોરીથી ગોળીનીકાંની જરા ઢીલું બાંધીને તેમાં શીરો ગાળી પાછો બળતે મુકવો અને સેજ ચાસવાળો શીરો થાયને ઉતારીને તેમાં બધો સામાન ભેળીને જરા વાર ઇંગારે ફેરવી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને સુંઠમાં જરા ઘી છુટું પડવા માડેને તુર્ત ઉતારવું,

કારણ બધું ઘી છુટું પડે પછી ઉતારયાથી સુંઠ ઠંડી થતાં વવરી થશે. પછી મેવા તથા એળચી જાયફળને છેલ્લે મેળવું. ઘઉંનુ દુધ સેજખી ખટાસ મારતું હોયતો તેને ભાંજી ભુકો કરી એક દાહડો તડકે બરાબર સુકવીને લેવું. કારણ તેવાં દુધથી સુંઠ ખાટી લાગશે.

સુંઠ ૩ જી.

સોજો નરમ પીળા રંગનો ગોળ શેર ૧૩, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧૦, બદામની બીજ શેર ૩, સોજી મેદા સુંઠ; બાવળનો ગુંદર તથા ભાંજેલી કમરકાકડી દરેક શેર ૨, ભેળ વગરનું તદનજ સુકું ઘઉનુ દુધ; સુકાં સીંગોડાં; ચારોળી તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક શેર ૧, સુવા; ખસખસ; દાખી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજનાં મગજ દરેક શેર ૦॥, એળચી તોળા ૧૨, જાયફળ તોળા ૧૦, પીપળીમુળના ગાંઠ તોળા ૨, લવંગ તથા ઉજળાં મરી દરેક તોળો ૧, નવી સુકાં કોપરાંની વાટી ૪, તાજાં છડાં ૪, મોટાં ખાટાં લીંબુ ૨.

એળચી, જાયફળ તથા લવંગને બારીક છુંદવું. ખસખસને ચુંટવી. કોપરાંને છોલી ચણા જેટલા કકડા કાપીને ધોવું. ઘઉંનું દુધ, કમરકાકડી, સીંગોડાં તથા ગુંદરને જુદું જુદું છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી જાડું રહે તેને પાછું છુંદીને ચાળવું. સુંઠ, મરી તથા પીપળીમુળને જુદું જુદું છુંદીને ચાળી કુચો કાઢી નાખવો. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણેને છોલી* ચારોળીને એમજ રાખી બદામના આડા ત્રણ અને પસ્તાંના બબે કકડા કાપી એ બધાંને ધોઇને કોરડું કરવું. પછી બધાં ઘીને ઘણી મોટી કઢાઇ હોયતો તેમાં અને નહી હોયતો મોટી છાલકી તપેલીમાં કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને જુદું જુદું તળી કાઢી એમજ કટકા રાખવા અને ગમેતો પીતળની ખલમાં છુંદવું. મગજને પણ તળીને છુંદવાં. પછી બધું ઘી કાઢી લઇ કઢાઇમાં થોડું રાખી તેમાં ગુંદરને ફીકો લાલ તળી કલઇભરેલા ખુનચામાં કાઢીને કાંસીયાથી વાટવો. થોડાં ઘીમાં સીંગોડાં તથા કમરકાકડા બેઉને સાથે ફીકું લાલ તળી ખુનચામાં નાખવું. જરા ઘી નાખી ખસખસ, સુવા તથા કોપરાંને જુદું જુદું તળવુ અને બાકી રહેલાં કકડેલાં ઘીમાંથી અડધા શેર જેટલું જુદું કાઢી લઇને પછી બધાં ઘીમાં ઘઉંનાં દુધને ફીકું

લાલ તળવું. ત્યારબાદ કલઇભરેલાં તપેલાંમાં ગેાળનેા ભુકેા કરીને નાખ્યા બાદ કાંને ઘેાઇને કેાટળાં સાથેજ તેમાં ભચડીને બરાબર મેળવી લીંબુને કાપી બીયાં કાઢી નાખીને રસ નીચવીને પછી છાલ પણ અંદરજ નાખવી અને ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી મોટે બળતે ઉંચાકું તપેલું મુકવું અને ત્રણ ચાર જોશ આવી મેલ છુટેા પડેને ઉતારી જરા વાર ઢાંકી રાખ્યા પછી આંધરાંની ચમચે મેલ કાઢી નાખીને પછી કલઇભરેલા મોટા પાટીયાની ઉપર જાંજરાં કપડાંને ભીનવી નીચવીને દેારીથી ઝોળીનીકાની ઢીળું બાંધી તેમાંથી શીરેા ગાળીને પેલું બાકી રાખેલું અડધેા શેર ઘી માહે નામી પાછું ચુલે મુકવું અને સેજ ચાસવાળેા શીરેા કરીને ઉતારી એળચી, જાયફળ, લવંગ તથા મેવેા જુદેા રાખી બાકીના બધા સામાનને મેાટી ચમચથી શીરામાં બરાબર મેળવી હંગારે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી સેજ ઘી છુટું પડવા માડેને સુંઠ પતળી જેવીજ હેાયને તુર્ત ઉતારી પાડી માહે મેવેા મસાલેા ભેળી ઉપર કપડું બાંધી ઠંડી થાયને સુંઠ કાઢવી. સુંઠ ચુલે ઘટ કરીને ઉતારવી નહી, તેવી સુંઠ બીજે દીને તદન સુકી વવરી થઇ જશે અને એમ પતળી ઉતારેલી પેાચી રહેશે. હમેશ સુંઠતેા પેાચીજ બનાવેછે. એ સુંઠ ઘણી મજાહની લાગેછે. પણ થાપીને કકડા કીઘેલી કરવી હેાયતેા જરા શીરેા ટાઇટ કરવેા અને સુંઠને ઢીળી ઉતારવી નહી પણ જરા કઠણુ જેવી થાયને ઉતારી મેવેા મસાલેા ભેળી કલઇભરેલા ખુનચા યા મેાઠી કથરેાટને ઘી લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાવડે એકથી દેાઢ ઇંચ જાડું થાપી બંધાયને કાપ મુકી મેાટા ચેારસ કકડા કાપી કાઢવા.

સાંધનાં.

મીલનેા તાજો સેાજી પહેલાં નંબરનેા ચેાખાનેા આટેા અથવા આએ વીવીધ વાંનીમાં ઘેાયલા એટલે બીના ચેાખાનેા આટેા લખેલાછે તે આટેા એ બેમાંનેા જેતે એક ચાળેલેા આટેા રતલ ૧, મેાટું સેાજું પાકટનાળીયેર ૧, સેાજી મેદા ખાંડ અથવા છુંદીને ચાળેલી ખાંડ શેર ૦ાા ને નવટાંક, સેાજું ભેંસનું દુધ શેર ૦ાા, સેાજી ચઢાઉ તાડી પાઇંટ ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨, ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૪૦, સેાજું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇને છુંદવી અથવા બારીક સ્લાઇસ કાપવી. નાળીયેરને બમણુવું અને ભેંસનાં દુધને કકરો પાડી તેમાંથી એક પાશેર જેટલું નાળીયેરમાં નાખી ચોળી ચોળીને દુધ કાઢી લઇ પાછું ફરી બે વાર એજ રીતે બાકીનું દુધ નાખી ચોળીને દુધ કાઢી લઇને તેમાં ખાંડ પીગળાવીને જાંજરાં કપડાંથી ગાળી કાઢવુ. પછી સોજા ત્રાંબાના કલઇભરેલા ખુનચા યા કથરોટમાં આટો નાખી તેમાં નવટાંક ઘીને બરાબર ભેળી ખપતું ખપતું નાળીયેર સાથનુ દુધ રેડી કઠણ કરી ખુબતરેહ જોરથી મસળીને પછી તાડીને ગાળી બધાં દુધમાં ભેળીને પછી તે બધું આટામાં બરાબર મેળવીને આટામાં સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યારબાદ એ મેળવણીથી અડધી ભરાય તેટલી તદન કલઇભરેલી ગંજીયા તપેલીમાં નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી બળતા ચુલા આગલ બે બીલસને છેટે તપેલી મુકવી. ઘણી નઝદીક મુકવી નહી, કારણ વધુ તાપ લાગ્યાથી મેળવણી સુકાઇને કઠણ થાયછે. ખમીર ચઢવા માટે કદીબી ઠંડકવાળી જગ્યામાં મુકવું નહી, તેમજ વારંવાર ઉઘાડીને જોવુ પણ નહી. જો તાડી ઘણી સોજી હોયછે તો એકથી દોઢ કલાકમાંજ ખમીર ચઢી જાયછે, માટે એક કલાક થાયને તપાસ્તાં રહેવું અને ચઢે પછી થોભવુ નહી. જો બદામની સ્લાઇસ હોયતો ઉપર ભભરાવવા માટે તેને જુદી રાખવી, પણ છુંદેલી હોય તેને તથા એસેન્સને મેળવણીમાં બરાબર ભેળવું. મરજી પડેતો છુંદેલી એળચી જાયફળ અડધો તોળો પણ મેળવણીમાં નાખવું. પછી ચાર તસુ ઉંચા પૈયાની અને બારથી સતર ઇંચના વ્યાસની પાતા જડેલી લોઢાની આન્ની આવેછે તેને મોટાં ઉંડાં ગંજીયા તપેલાંમાં મુકી પાતાથી જરા હેઠે રહે તેટલું પાણી તપેલાંમાં રેડી ચુલે મોટે બળતે મુકી ઉપર કલઇભરેલું ઢાંકણુ યા કથરોટને ઉલટી ઢાંકવી અને પાણી ખુબતરેહ કકડીને માહે ઉછળેને સાંધનાં બનાવવાની પત્રાંની છાલકી રકાબીઓ આવેછે તેને બરાબર ઘી ચોપડી તે મોટી હોયતો એક અને નાની હોયતો પોણી કરછી ભરી મેળવણીને તેમાં રેડી બદામની સ્લાઇસ હોયતો તે થોડી ઉપર ભભરાવવી અને આન્નીની ઉપર સમાય તેટલી ત્રણ ચાર રકાબીને પાશે પાશે મુકી બાંબુની યા લાકડાંની અડધી ઇંચ જાદી અને એક ઇંચને આસરે પોહોળી અને રકાબી કરતાં સેજ લાંબી બધી એકસરખી ચીપને ધોઇ સોજી કરીને મેળવણી ભરેલી રકાબીની ઉપર બબે ચીપને મુકી તેની ઉપર બીજી

એમજ ભરેલી રકાબીઓ મેલી એ રીતે તપેલાંમાં જેટલી સમાય તેટલી રકાબીની ચોડ મુકીને પછી ઢાંકણુ યા કથરોટને ઉલટું ઢાંકવું. પણ હમેશ તપેલાંની હેઠે ઘણું મોટું બળતું રાખવું, તેમજ બીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખી તપેલાંની અંદરનું પાણી ઓછું થાય તેમ તે ઉમેરયા કરવું. કારણ ધીમે બળતે અને ઓછાં પાણીથી સાંધનાં બરાબર બફાતાં નથી અને વવરાં થઇ જુકેા થઇ જાયછે. સાંધનાં પંદર મીનીટે બરાબર બફાઇને તૈયાર થાયછે. પછી ઉઘાડી રકાબીઓને કાઢી બીજી ફાલટુ રકાબીઓ હોયતેા આગમચથીજ ભરીને તૈયાર રાખીને તુર્ત તેને પહેલાંનીજ માફક તપેલાંમાં ગેાઠવવી, પણ તેમ નહી હોયતેા સાંધનાંને ગરમ ગરમ કાઢવાં નહી, તેમ કાઢતાં ભાગી જાયછે માટે જરાવાર ઠરે પછી કામરીની ચીપ અથવા છરીની અણીથી કીનારીપરથી સાંધનાંને અળગાં કરીને ઉપાડી લઇ ધેાતાં સફેદ કપડાંની ઉપર છુટાં છુટાં મુકી ઠંડાં થાયને ચોડ કરવી અને રકાબીઓમાં સેજબી કગરસ વળગેલી રહે નહી તેમ સેાજાં કપડાંથી નુછી બરાબર સાફ કરીને પછી ઘી લગાડી મેળવણી ભરીને ઉપર મુજબ બાફવા મુકવાં. જાદાં સાંધનાં જોઇયેતેા મેળવણી જરા વધારે ભરવી. રકાબીપર મુકેલી ચીપને દર વખત નુછી સાફ કરીને પછી મુકવી. જો સેાજી તાડી હશેતેા ખમીર જલદી ચઢી જશે, પણ વધુમાં વધુ ચાર કલાક સુધી રાખ્યા પછી થેાડું પણ ખમીર નહીજ ચઢે અને આટેા હેઠે ઠરી જઇ ઉપર તાડી તરતી રહેતેા પછી ખમીર નહી ચઢેલું સમજીને તેનાં સાંધનાં બનાવવાં નહી. વૅનીલા નાખ્યાથી ટેસ્ટ ઘણેા સારેા થાયછે પણ તેથી સાંધનાં તદનજ સફેદ રહેતાં નથી. દરાખ પસંદ હોયતેા નવટાંક કરંટ દરાખને સાફ કરી સેાજી ધેાઇ કેારડી કરીને રકાબીમાં રેડેલી મેળવણીની ઉપર થેાડી એ પણ ભભરાવવી. ઉપર મુજબની આન્ની નહી હોયતેા ઝાંપામાં ઉપર મુજબ સાંધનાં બનાવવાં. સાધારણ સાંધનાં બનાવવાં હોયતેા બદામ, ઍસેન્સ તથા ભેંસનું દુધ લેવું નહી પણ એ દુધને બદલે બે પાશેર કકડતાં પાણીમાં નાળીયેરનું દુધ કાઢી ગાળીને ઉપલીજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને સાંધનાં બનાવવાં. ઘેાયલા ચોખાના આટા કરતાં મીલના સેાજા તાજા આટાનાં સાંધનાં વધારે સારાં થાયછે. મીલના પહેલાં નંબરના ઘઉંના આટાના સાંધનાં પણ થાયછે પણ તેમાં ખમીર ચઢતું નથી માટે ત્રણ ચાર કલાક ચુલા આગલ ઢાંકી રાખ્યા પછી એની મેળવણીનાં ઉપલીજ રીતે સાંધનાં કરવાં. એ સાંધનાં સફેદ થતાં નથી.

સાંધનાંતો હમેશ તાડીનાંજ સારાં થાયછે, પણ કોઇ ઠેકાંણે તાડી મળતી નહી હોય ત્યાં જો સાંધનાં કરવાં હોયતો પદરખાનાંમાંથી ઘણો ઘાડો દુધપાક હોય તેવું તૈયાર હૉપ્સનુ ખમીર મળેછે તે પંદર તોળા ખમીરને એક રતલ આટામાં ભેળવું અને બાકીનો બીજો બધો સામાન ઉપર મુજબનોજ લઇ તાડીને ભાગનું ઘટે તેટલું બીજું દુધ યા પાણી ભેળીને પછી ચઢવા માટે ચુલા આગલ ઢાંકી મુકવું. ત્રણથી ચાર કલાકે ખમીર બરાબર ચઢેને ઉપલીજ રીતે એ મેળવણીનાં સાંધનાં બનાવવાં. પણ ખમીર તદનજ તાજું લેવું, થોડા કલાકનું વાસી પણ ચાલશે નહી.

આન્ની અથવા ઝાંપો નહી હોય અને થોડાં સાંધનાં કરવાં હોયતો ઉંડી લોઢીમાં પાણી કકડાવી તેમાં ઇંટ યા નળીયાંના સરખા ત્રણ કકડા ગોઠવવા અથવા નેતરના નોરની ઉધન કરીને વચમાં તે મુકવી અને પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરેલી ત્રણ ચાર રકાબીની ચોડ મુકી તેની ઉપર સરખા કાંથાની ઉંડી તપેલી યા વાડું ઢાંકી ઉપર મુજબ પંદર મીનીટ સાંધનાં બાફવાં. લોઢીમાં પાણી જલદી બળી જાયછે માટે બીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખીને ઉમેરયા કરવુ.

ઉનારનનાં સાંધનાં બનાવવાં હોયતો ઉપર મુજબનાં ભેંસનાં દુધને નાળીયેરમાં નાખી ચોળીને દુધ કાઢી ગાળીને તેમાં નવટાંક ઘી ભેળી તપેલીમાં રેડી ચુલે બળતે મુકી બે કકરા પડેને ઉતારવું અને આટાને કથરોટમાં નાખી તેની વચમાં ખાડો પાડી તેમાં એ ઉનારન થોડું રેડી તવાથાથી ભેળીને રોટલીના આટાનીકાની ખુબ મસળી માહે ખાંડ ભેળી બાકીનું ઉનારન તથા તાડીને ગાળી તે ભેળી તપેલીમાં ભરી ખમીર ચઢવા માટે ચુલા આગલ મુકી ઉપર મુજબ એનાં સાંધનાં કરવાં. એ સાંધનાં પણ સાધારણ કરવાં હોયતો ભેંસનાં દુધને બદલે હઠી પાશેર ગરમ પાણીમાં નાળીયેરનું દુધ કાઢીને લેવું, તેમજ બદામ તથા ઍસૅન્સ નાખવું નહી.

ખીરાંનાં સાંધનાં કરવાં હોયતો નાળીયેરમાં ભેંસનું દુધ એક પાશેર ભેળી ચોળીને ઘાડું દુધ કાઢી ગાળીને તેમાં નવટાંક ઘી તથા ત્રણ તોળા આટો બરાબર મેળવી ધીમે બળતે મુકી ગાંગડા નહી થાય માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી બાકીનાં બે પાશેર

દુધને ગરમ કરી નાળીયેરમાં એક પાશેર દુધ ભેળીને દુધ કાઢી ફરી એમજ બાકીનું પાશેર દુધ ભેળી ચોળીને દુધ કાઢીને ગાળવું અને આટાને કથરોટમાં નાખી તેમાં પેલું રાંધેલું ખીરૂં બરાબર ખુબતરેહ મેળવી ખાંડ ભેળી ખપતું ખપતું દુધ નાખી રોટલીના આટાનીકાની ખુબ મસળીને પછી બાકીનું દુધ તથા તાડીને ગાળીને તે ભેળી તપેલાંમાં નાખીને ઉપર મુજબ ખમીર ચઢવા ચુલા આગલ મુકવું. એ ખીરાંનાં સાંધનાં સાધારણ બનાવવાં હોયતો ભેંસના દુધને બદલે પાણીમાં નાળીયેરનું દુધ કાઢવું.

ઉપલી ત્રણકે રીતથી બનાવેલાં સાંધનાં ટેસ્ટમાં એક સરખાંજ લાગેછે પણ ત્રણકેમાં પહેલી બનાવવાની રીત ઘણી સેહેલી હોવા ઉપરાંત એ રીતે બનાવેલી મેળવણીનાં સાંધનાં બીગડવાનો સંભવ રહેતો નથી, પણ હમેશ મજાહનાં સોજાં અને બરાબર થાયછે. વાસી સાંધનાંને બીજે દીને લોઢી ઉપર ઘીમાં લાલ તળી ઉપર શાકરીયા ખાંડ ભભરાવીને ખાવાં.

સાંધનાં ગોળનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો છાપેલોછે તે આટો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો જે તે એક જાતનો રતલ ૧, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, સોજો લાલ ગોળ શેર ૦ાા ને નવટાંક, સોજી ચઢાઉ તાડી પાઇંટ ૧, ઘી ખપ મુજબ.

ગોળનો ભુકેા કરી અંદરથી બધો કચરો કાઢીને સાફ કરવો. નાળીયેરને ખમણી બે પાશેર કકડતાં પાણીમાં નાખી ચોળીને બધું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. પછી આટાને ચાળી ઉપર સાંધનાં છાપેલાંછે તેમાં બનાવવાની પેહલી રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે પણ આએ ઉપલાજ સામાનની મેળવણી તૈયાર કરી તપેલાંમાં ભરીને તેમજ ચુલા આગલ ઢાંકી ખમીર ચઢેને તેજ રીતે એનાં સાધનાં બનાવવાં. ગમેતો નાળીયેરનાં દુધને બદલે સોજું ભેંસનુ દુધ પાણો શેર લેવું. એ સાંધનાં ગામડેનાં લોક બનાવેછે અને તેઓ એને કાંસીયા કેહછે. એ ગરમ ખાવાનાં સારાં લાગેછે.

સાંધનાં મદ્રાસી. (આપર.)

હલવો નામના રંગુનના ચોખા આવેછે તે ટીપરી ૨, મોટાં પાકટ નાળીયેર ૨, બારીક વાટેલું નીમક તોળો ૦ાા, સોજી ચઢાઉ તાડી ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ ઓયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાયને ધોતાં કપડાંપર પાંથરીને વખાતા કરવા અને તદન સુકા થાયને ખાંડણીમાં ઘણા બારીક આટા જેવા છુંદીને તારની ઝીણી ચાળણીથી ચાળવું અને તેમાં નીમક ભેળી તાડીને ગાળીને જરા જરા કરી તે ભેળવીને કરછી ઉતરતી ઘાડા દુધપાક જેવી મેળવણી કરીને પોણું ભરાય તેટલાં તદનજ કલઇભરેલાં વાસણમાં ભરી બાર કલાક ઉંફવાળી જગ્યામાં ઢાંકી રાખવું. પછી નાળીયેરને ખમણી તેમાં અડધા પાશેર જેટલું ગરમ પાણી ભેળી મસળીને દુધ કાઢી ગાળીને ભરી જોઇ બે પાશેરમાં ઓછું થયું હોયતો છુછામાં સેજ પાણી ભેળી દુધ કાઢી બધું મળીને બે પાશેર દુધ કરીને કપડાંથી ગાળી આટાની મેળવણીમાં બરાબર ભેળવું. ત્યારબાદ કોચીનનાં માટીનાં સોજાં વાસણ આવેછે તેવાં છાલકાં, પોહોળાં, સપાટ તળીયાંનાં તપેલી જેવાં એક વાસણને સાફ કરી ધોઇ કોરડું કરી તેની અંદર જરા ઘી લગાડીને કોલસાના ઇંગાર ઉપર મુકવું અને વાસણ ગરમ થાયને તેમાં એક કરછી ભરી મેળવણી રેડીને પછી પાછું ઇંગારપર નહી પણ ઘણી ગરમ ભેભટની ઉપર વાસણ મુકી તેની ઉપર પણ એવુંજ બીજું સપાટ તળીયાંનું વાસણ ઉલટું ઢાંકી તેનાં તળીયાંની ઉપર છુટા છુટા ઇંગાર મુકવા અને એ સાંધનાં જેને મદ્રાસી લોક આપર કેહછે તે બરાબર ઉપસીને ભુંજાયને માહેથી કાંઢી લઇ એજ રીતે બધાં આપર બનાવવાં. મીઠાં આપર કરવાં હોયતો નીમકને બદલે ૦। રતલ મેદા ખાંડ તથા તાજાં પાંચ ઇડાંની ખુબ દોહવેલી દાળ તથા ચાર ઇંડાંની કઠણ કફ ચઢાવેલી સફેદીને એ મેળવણીમાં ભેળીને પછી આપર બનાવવાં.

બીજી રીતે ભુંજેલાં આપર બનાવવાં હોયતો આજ ચોપડીમાં ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો લખેલોછે તેવો ચોખાનો ચાળેલો બારીક આટો ટીપરી ૩, મોટાં પાકટ નાળીયેર ૩, છુંદેલી ખાંડ શેર ૧।।, સોજી ચઢાઉ તાડી બાટલી ૧, તાજાં ઇડાં ૪, ઘી ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી થોડું થોડું ગરમ પાણી નામી ચોળીને બે ત્રણ વખત મળી બધું મળીને બે શેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું અને અડધા આટાને કલઇભરેલા ખુનચા યા કથરોટમાં નાખી તેમાં નવટાંક ઘી ભેળી બધી ખાંડ તથા એક શેર નાળીયેરનું દુધ જરા જરા કરી બધું ભેળવી તાડીને ગાળીને તે અડધીને પણ એમજ ભેળી ખુબતરેહ

મસળીને કલઈભરેલી તપેલીમાં નાખી ધીમે બળતે ચુલે મુકી ઘુંટયા કરવુ અને ઘટ થાયને ઉતારી જરા ફુકું જેવું થાયને ઇડાંને ભાંગી ખુબ તરેહ દોહવીને તે મેળવી ઠંડું થાયને બાકીનું દુધ, આટો તથા તાડી નાખી સેજબી ગાંગડો રેહ નહી તેમ બરાબર ભેળી એકરસ કરી બળતા ચુલા આગળ દોઢેક ખીલસને છેટે ઢાંકી રાખ્વું અને ખમીર ચઢેને સાંધનાં બનાવવાની પત્રાંની રકાબીઓને ઘી લગાડી તેમાં એ મેળવણી પોણી કરછી જેટલી રેડીને ભઠી યા તંદુરમાં એ સાંધનાં ભુંજવાં.

હરીસો ઘઉંનો.

સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૩, સોજા ઘઉં ટીપરી ૨, સોજી ખાંડ શેર ૨, સોજું ઘી તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૦।, કીસમીસ દરાખ નવટાંક, એળચી તોળો ૧।।, જાયફળ તોળો ૦।।, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૦।। એટલે નાના ૬ ચમચા.

એળચી જાયફળને છુંદવું. આઓ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે બદામને છોલી આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપીને એને તથા દરાખને સાફ કરીને ધોઈ રાખ્વું. ઘઉંને ચુંટી સોજા ધોઇ બેયાંમાં નાખી ઉપર મલમલનું ધોતું કપડું* દાખી અંડધો કલાક રાખ્યા પછી કાઢી એક બદામની બીજ જેટલું ઘી તેમાં નાખી બેઉ હાથની હથેલીવડે ચોળીને બધા ઘઉંને લગાડી ઉખરી હોયતો તેમાં બધા નાખી ખાંડણ્યાંથી છરવા, પણ તે નહી હોયતો મોટી સોટાંની ખલમાં સમાય તેટલા નાખી બે ત્રણ વખત છુંદવા અને સુપડાંમાં નાખી ઉફણીને બધાં છલાં કાઢી નાખીને પછી પાણીનો હાથ ઘઉંને લગાડી ચોળીને પાછા એજ રીતે છરી અથવા છુંદીને સુપડાંમાં નાખી ઝીણો રવો નીકળે તેને એક ખુનચામાં જુદો કાઢવો. એ રીતે ચાર પાંચ વખત છરી યા છુંદીને ઝીણો જાદો ચઢ ઉતર વળનો બધો રવો જુદો કાઢી ખુનચામાં તેના જુદા જુદા ઢગળા મુકવા, બધો ભેળવો નહી. પછી કઢાઈમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને બદામ દરાખ બેઉને જુદું જુદું તળીને કાઢી લેવું. ત્યારબાદ એક સોજા મોટાં કલઈભરેલાં ગંજીયા તપેલાંમાં પેલું બદામ દરાખ તળેલું ઘી નાખી ભરેલા દસ શેર એટલે દસ બાટલી પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને અંદર ઘણો બરાબર કકરો પડી પાણી ઉછળેને

ઉઘાડીને પેલા રવામાંથી જે સઉથી જાદા હોય તેને પેહલે પાણીમાં નાખી બળતુ ધીમું રાખી હાથ જરાખી રાખ્યા વગર કરછીથી ધુંટયાજ કરવું. અડધો કલાક થાયને તેનેથી ઉતરતો રવો નાખ્વો. એ મુજબ થોડા વખતને અંતરે રવો નાખતાં જઇ બધો પુરો થાય પછી પણ ઘુંટયાજ કરવું અને બધો રવો તદન નરમ થાય તેટલાં પાણી સુકાવા આવેતો બીજાું સોજાું કકડતું પાણી ઘટે તેટલું રેડવુ અને બધું ઘણુંજ નરમ થઇ પાણી સુકાઇને કઠણ થાયને માહે ખાંડ તથા દુધ ભેળીને ઘુંટયાજ કરવુ અને ઘટ થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળીને ઉતારવું. ગમેતો એક સોજાં મોટાં નાળીયેરને ખમણી ભેંસનાં દુધમાંથી તેમાં દોઢ પાશેર જેટલું નામી ચોળીને બધું દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળીને જુદું રાખ્વું અને ચુલાપર ચરવા મુકેલો હરીસો જરા ઘટ થાય ત્યારે છેલ્લે એ નાળીયેરવાળું દુધ ભેળી ઉપર મુજબ હરીસો તૈયાર કરવો.

હરીસો ચોખાનો.

ભેળ વગરનું સોજાું તાજાું દુધ શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૦ાા, રંગુનનો હલવો ચોખા તોળા ૮, બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સોજાું મીઠાઇનું ઘી દરેક તોળા ૨ાા, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ાા, ઘણી સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬ એટલે પાશેર ૦ાા.

એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપીને ધોવી. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ એક તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને અંદર બરાબર કકરો પડીને પાણી ઉછળેને ચમચામાં થોડા ચોખા કાઢીને ચમટીથી દાબી જોવા અને ખાવા માટે બાફેલા ચાવલ જેટલા નરમ થાયછે તેટલા નરમ નહી તોપણ એ ચાવલ પણ નરમજ પકાવવાનાછે તેટલામાટે તેવા જરા થાય ત્યાં સુધી તપેલીનું ઢાંકણુ કાઢી નાખીને ચુલે રાખ્વું અને એ મુજબ ચાવલ નરમ થાય ત્યારે ઉતારીને ચાળણી યા ભોયાંમાં ઓસાવી કાઢવા. તે પછી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં દુધને કપડાંથી ગાળી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને તેમાં એક કકરો પડીને દુધ ઉપર આવે તેને પાછું બેસાડી દઇને માહે ચાવલ તથા ઘી નાખી ચાવલ આખા રેહ નહી પણ ભાગી જાય માટે કરછીથી ચાલુ ઘુંટયાજ કરી ચાવલને ભાંજવા અને દુધ જરા ઘાડું થાય ત્યારે ખાંડ

નાખી એમજ ઘુંટયા કરી બધા ચાવલ ભાગીને દુધમાં બરાબર મળી જઈ ધાડા દુધપાકના જેવો હરીસો થાયને ગોલાબ, બદામ તથા પસ્તાં ભેળીને પછી એક બે મીનીટે ઉતારી એળચી જાયફળ મેળવીને કાઢવો. એ હરીસો મજાહનો થાયછે પણ ઉતાર્યા પછી ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખ્યાથી વધારે સારો લાગેછે.

હલવા જેવું આઉદ.

ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો આએ ચોપડીમાં લખેલાછે તેવો આટો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો એ બેમાંથી એકજાતનો આટો રતલ ાા, પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ાા, સોજું મીઠાઈનું ઘી પાશેર ૧ાા, બદામની બીજ શેર ા, મોટું પાકટ તદન સોજું નાળીયેર ૧, જાદા છુંદેલા એળચીના દાંણા તોળો ાા, બારીક છુંદેલું જાયફળ તોળો ા, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી વોઈ નુછીને કોરડી કરી તેમાંથી બે ભાગ જેટલી ને જાદી છુંદવી અને એક ભાગની બારીક સ્લાઈસ કાપવી. નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું પાણી નામી ત્રણ વખત મળીને બધું ચાર શેર દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળવું અને આટાને ચાળી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ખાંડ તથા ઘી ભેળીને પછી થોડું થોડું કરી બધું નાળીયેરનુ દુધ મેળવી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યારબાદ ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર કલઈભરેલી ચમચથી ઘુંટયા કરવુ અને આઉદ ઘટ થાયને માહે છુંદેલી બદામને બરાબર ભેળી ઘુંટવાજ કરી બધું ઘી છુટું પડી આઉદ કઠણ થાયને ગોલાબ, ઍસૅન્સ, એળચી તથા જાયફળ બધું બરાબર મેળવીને ઉતારી એક કલઈભરેલા અથવા કાંસાંના ખુનચાની વચમાં કાઢીને કાંસીયાનાં તળીયાંવડે થોડું થાપીને પછી ઉપર બદામની સ્લાઈસ ભભરાવીને પછી આપણી મરજી મુજબ જાડું પતળું થાપી ઠંડું થાયને કાપ મુકીને કટકા કાઢવા.

હલવો અનેનાસનો.

આએ ચોપડીમાં માર્મલેડ અનેનાસનીમાં લખેલે હીસાબે અનેનાસ તથા ખાંડ લઈ તેમજ ખમણીને તૈયાર કીધા પછી અનેનાસ મોટાં ત્રણ હોયતો તેમાં સોજું ઘી નવટાંક તથા અડધો પાશેર પાણી

નામી તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં પંદર વીસ મીનીટ ચુલે ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર કલઇભરેલી ચમચે ઘુંટયા કરવું, પછી ઇંગારે મુકી એમજ ઘુંટી ઘટ થાયને ઘણું સોજો ગોલાબ નાના ચાર ચમચા ભેળી તે બળેને ઉતારતી વેળા છુંદેલી એળચી અડધો તોળો તથા જાયફળ ૦। તોળો ભેળી માખણ યા સોજું ઘી લગાડેલા ખુનચામાં માખણ લગાડેલા કાંસીયાથી પોણી ઇંચ જાદો થાપી ઠરેને ડાયમંડ આકારના અથવા ચોરસ કાપ મુકી બંધાયને તવાથાવડે કકડા ઉપાડી લેવા. હલવો કઠણ કરીને ઉતારવો નહી, પછી તે ઘણો ચીવટ થઇ જશે. એમાં સાધારણ મોરીશયસ ખાંડ લેવી.

હલવો અમોચંદનો.

સોજી બનારસી લાલ ખાંડ શેર ૮, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૩, ઘરનું કાઢેલું ભેળ વગરનું તાજું પાણી વગરનું કઠણ પણ સુકવ્યા વગરનું ઘઉંનું દુધ શેર ૨, સોજું નવું વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૪, ગોલાબનુ ઍસૅન્સ ચમચી ૨, તાજું ઇડું ૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૬, છુંદેલી એળચી તોળો ૧॥ તથા જાયફળ તોળો ૦॥.

ઘઉંનાં દુધને કલઇભરેલાં વાસણમાં એક શેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવવું. ખાંડને સોજી તપેલીમાં નાખી ઇંડાંને ધોઇ કોટળાં સુધાંજ તેમાં ભચડીને મેળવી ચાર શેર ઠંડું પાણી રેડી ચુલે બળતે મુકી બે કકરા પડેને ઉતારીને ઢાંકવું અને ઉપર મેલનો પોપડો આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢીને પછી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને એક તપેલીની ઉપર દોરીથી ઝોળીનીકાની ઢીલું બાંધી તેમાંથી શીરાને ગાળવો. પછી આએ ચોપડીમાં મીઠાઈ ગામઠી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબની હલવો બનાવવાની હલવાઇ હોયતો તેમાં અને તે નહી હોયતો પછી કલઇભરેલા મોટા પોહોળા પાટીયાને ચુલે બળતે મુકી તેમાં પોણો શેર જેટલો શીરો રેડી તે કકડેને પેલું ભીનવેલું દુધ હેઠે ઠરી ગયું હશે તેને પાછું બરાબર મેળવીને તેમાંથી એક પાશેર જેટલું તપેલાંમાં રેડવુ અને બીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરી એ રીતે થોડા વખતને અંતરે શીરો અને પછી દુધ અકેક પાશેર જેટલું રેડવું અને ઘુંટવું ચાલુજ રાખવું. પછી ઘીને પીગળાવીને છેલ્લે તે રેડી જરા ઘટ થાયને બાકી રહેલો બધો શીરો નામી સેજ કઠણ

થાયને લીંબુના રસને નાના ૭ ચમચા પાણીમાં ભેળી ગાળીને તે હલવામાં ભેળવેા. ત્યારબાદ મીઠાઈગામઠી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તપાસ્યા કરી હલવેા ચરેલેા લાગે પછી જરા વારે ઉતારવેા. પણ હલવેા ચીવટ કરવેા હેાયતેા તેમાં લખેલી રીતે ચીવટ કરીને ઉતારી ઘી બધું નીતારીને કાઢી લઇ લીસાં પાટીયાં ઉપર હલવેા કાઢી માહે ઍસૅન્સ તથા એળચી જાયફળ બરાબર મેળવી અડધી ઇંચ યા એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલેા જાદેા હલવેા સરખેા થાપી ઠરે પછી બીજે દીને ત્રણથી ચાર ઇંચના ચેારસ કાપ મુકીને તવાથાવડે કકડા ઉપાડવા. ગેાલાબનું ઍસૅન્સ નહી હેાયતેા પછી પાણીને બદલે એક બાટલી સેાજા ગેાલાબમાં ઘઉંનું દુધ પીગળાવવું. અડધા શેર દુધનેા પણ એ હલવેા બની શકેછે પણ એટલાને ચરવા માટે પણ મેાટા ઘાંનના જેટલેાજ વખત જોઇયે તેથી એમાં ઉપલે હીસાબે નહી પણ એક શેર ખાંડમાં લગભગ એક શેર જેટલું પાણી રેડી ઉપલીજ રીતે શીરેા બનાવવેા. કારણ થેાડાં પાણીથી હલવા જેવુ નહી પણ રાંધેલાં ઘઉંનાં દુધ જેવું થઇ જાયછે. એ હલવેા ઘણેા લાલ થઇયછે.

હલવેા ઇડાંની સફેદીનેા.

તાજાં ઇડાં ૨૫ ની સફેદી, ખાંડ શેર ૧ાા, સેાજું ઘી શેર ૧, સુકું ઘઉંનું દુધ તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૦ાા, ચારેાળી તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક નવટાંક, છુંદેલી એળચી; જાયફળ તથા જાવંત્રી ત્રણ મળી તેાળેા ૧, સેાજે ગેાલાબ પાશેર ૦ાા.

ઇડાંપાક બનાવતાં સફેદી નીકળેછે તે પચીસ ઇડાંની લેવી અને તેને ખુબતરેહ દેાહવવી. મેવાને છેાલી ધેાઇ કેારડેા કરીને મેાટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી માહેથી ધુંમાડેા નીકળેને તેમાં જુદેા જુદેા તળીને છુંદવેા. ઘઉંનાં દુધને છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી ઘીમાં બદામી રંગનું તળવું. ખાંડનેા ઘણેા ટાઇટ શીરેા કરવેા. પછી બધું ઠંડું પાડીને ઇડાંની સફેદી સાથે સેાજી કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી સારીકાની એકરસ કરી ધીમે બળતે મુકી સેજ પણ હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટી ઘણું કઠણ થવા આવેને ગેાલાબ, એળચી, જાયફળ તથા જાવંત્રી ભેળી પાંચ સાત મીનીટમાં ઉતારી ખુનચાને ઘી લગાડી તેમાં નાખી ઘી લગાડેલાં કાંસીયાનાં

તળીયાંથી સરખો પોણી ઈંચ જાદો થાપી ઠરેને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી તવાથાથી કકડા ઉપાડી લેવા. પચીસ ઇડાંની સફેદીનું વજન એક શેરને આસરે થાયછે.

હલવો ઇડાંનો.

તદન તાજાં ઈડાં ૧૦, સોજી ખાંડ શેર ૧I, સોજું મીઠાઈનું ઘી શેર ०II, બદામની બીજ શેર ०I, છુંદેલી એળચી જાયફળ દરેક વાલ ૫ (બેઆની ભાર).

બદામને છોલી ધોઈ કોરડી કરી જાદી છુંદવી. ઇડાંને ભાંજી ખુબતરેહ દોહવી કલઈભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે ઘી, ખાંડ તથા બદામ બરાબર ભેળી ધીમે બળતે મુકી જરાપણ હાથ રાખ્યા વગર ચમચે ઘુંટી બંધાય તેવુ થાયને એળચી જાયફળ ભેળી ઉતારીને ખુનચામાં નાખવુ અને હાથ ડાજે નહી તેમ દાબી દાબીને છુટા છુટા દાંણા રહેલા હોય તે સાથે એકઠું કરી ઘી લગાડેલાં કાંસીયાનાં તળીયાં વડે પોણી ઇંચ જાદો થાપી જરા ઠરેને કકડા કાપી કાઢવા. ઈડાં તદનજ તાજાં લેવાં, નહીતો હલવો વીસ્રો લાગશે.

હલવો અંજીરનો.

સોજી ખાંડ રતલ ૨II, છોલેલાં સોજાં તાજાં મોટાં અંજીર રતલ ૧, સોજું મીઠાઈનું ઘી તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ०II તથા જાયફળ તોળો ०I, સોજો ગોલાબ પાશેર ०II.

અંજીરમાં ખાંડ નાખી ખુબ ભચડીને સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. પછી કલઈભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ઇંગારે મુકી માહે જોશ આવેને ઉઘાડી ચમચ ફેરવી પાછું ઢાંકી અવાર નવાર ઉઘાડીને ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંજીરનાં બીયાં છુટાં પડે તેને ચમચથી કાઢી નાખી સેજ ઘટ થાયને ઘી નાખી ઘુટયા કરવુ અને ઘણું ઘટ થાયને ગોલાબ રેડી તે બળી રેહને એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારી તદન કલઈભરેલા ખુનચાને ઘી લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને ઘી લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જાદો થાપી બીજે દીને ઠરેને ડાયમંડ યા ચોરસ કકડા કાપી તવાથાથી ઉપાડી લેવા. ગોલાબને બદલે ગમેતો હલવો ઉતારયા પછી ૩૦ ટીપાં ગોલાબનું ઍસેન્સ ભેળવું.

હલવો કમોદીયા કંદનો.

કમોદીયા કંદનો હલવો બનાવવો હોયતો તે સોજા કંદનો છેડા આગલનો થોડો ભાગ કાપીને કાઢી નાખીને પછી વચમાંનો કંદ તથા સોજું ઘી દરેક શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૧, ભાંજેલાં પસ્તાં; બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ાા, સોલે ગેાલાબ નાના ચમચા ૩.

બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇને કોરકું કરવું અને દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી મોટી કઢાઇમાં ઘીને બળતે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બધો મેવા જુદો જુદો તળી કાઢી બદામ પસ્તાંને જાડું છુંદવુ. કંદની કાતરીઓ કાપી નરમ બારી છોલીને સેજબી ગાંગડો રહે નહી તેમ કરછીથી ખુબ મસળી કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ખાંડ બરાબર ભેળી તળતાં બાકી રહેલું બધું ઘી રેડી કોલસાને ઇંગારે ઘુંટયા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને બીજો બધો સામાન ભેળી બે ત્રણ મીનીટમાં ઉતારી ઘી છુટું પડયું હોય તે બધું કાઢી લઇ ખુનચામાં હલવો નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંથી પોણી ઇંચ જાદો થાપી ઠંડો થાયને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડી લેવા. વધારે મીઠો હલવો પસંદ હોયતો એક શેર કંદમાં પોણો શેરને હીસાબે ખાંડ લેવી. બીજી રીતે હલવો બનાવવો હોયતો ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પહેલે બધાં ઘીમાં મેવાને તળી કાઢયા પછી બાફેલા કંદની છોલેલી કાતરીઓ અથવા કકડા કરી એજ ઘીમાં ચુલે મુકી ફીકો બદામી રંગનો થાય ત્યાંસુધી ચમચે ભાંજીને બધો છુટો પાડતાં રહી સેજ રતાસ પકડેને બે શેર કંદમાં એક શેર સોજી મેદા ખાંડ નાખી થોડી વાર ફેરવ્યા કરવું અને ખાંડ પીગળેને ઉપર મુજબ બાકીનો સામાન ભેળીને ઉતારવું. એ હલવો પોચો રહેશે, એને થાપવો નહી.

હલવો રતાળુ કંદનો.

ઉપર કમોદીયા કંદનો બે રીતથી હલવો બનાવવા લખેલાછે તેજ પ્રમાણે બધો સામાન લેવો પણ કમોદીયા કંદને બદલે રતાળુ કંદ લઇને તેમાં લખેલા રીતે એ કંદનો હલવો બનાવવો.

હલવો કેરીનો.

સોજી ખાંડ રતલ ૫, કોઇપણ સારી જાતની સાખ્યા વગરની સોજી કાચી કેરીના છોલેલા કકડા રતલ ૨, સોજું મીઠાઇનું ઘી રતલ ૦॥, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥, સોજો ગોલાબ વાઇન-ગ્લાસ ૧.

કેરીના કકડાને પુરતાં ઠંડાં પાણી સાથે કોડીની બરણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢી સોજી ધોઇને તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં બે શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને કેરી નરમ થાયને બધું પાણી કાઢી નાખી સેજ પણ ગાંગડો રેહ નહી તેમ કલઇ-ભરેલી કરછીથી ઘુંટવું. ત્યારબાદ ખાંડમાં પાંચ શેર પાણી રેડી ચુલે બે ત્રણ જોશ આવી અડધા પાશેર દુધમાં એટલુંજ પાણી ભેળીને તે રેડવું અને બે ચાર જોશમાં શીરો તદન નીતરો થાયને ઉતારી મેલ હોય તેને આંધરાંની ચમચે કાઢી તદન કલઇભરેલાં તપેલાંની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને દોરીથી ઢીળું ઝોળી જેવુ બાંધી તેમાંથી શીરો ગાળીને માહે ઘુંટેલી કેરી તથા ઘી નાખી ચુલે મુકી ઘુંટયા કરવું અને જામના જેવુ ઘટ થાયને બાકીનો સામાન ભેળીને ઉતારી ત્રાંબાના તદનજ કલઇ-ભરેલા ખુનચાને ઘી લગાડી તેમાં રેડી બીજે દીને ઠરેને કકડા કાપવા. કઠણ કેરીને થાપવું નહી. ગમેતો સેજ પાકપર ચઢેલી કેરીનો હલવો બનાવવો, પણ તેને બાર કલાક પાણીમાં ભીનવવી નહી, એમજ લેવી.

હલવો કેળાંનો.

વસઇના તળવાનાં સોજાં મોટાં કેળાં છોલેલાં રતલ ૧।, સોજી ખાંડ રતલ ૧, સોજું મીઠાઇનુ ઘી રતલ ૦॥, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧ અથવા ગોલાબનુ એસેન્સ ટીપાં ૩૦.

બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇ કાપી ધોઇને કોરડી કરી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બેઉ જુદું જુદું બદામી રંગનું તળી કાઢવું. ત્યારબાદ કેળાંને ચીરી વચમાંની નેસ કાઢી નાખી અકેક કેળાંના લાંબા ચાર ચાર કકડા કાપી ઘીમાં બદામી રંગના તળી

કાઢી ગરમ હોય તેટલાંજ કરછીથી ખુબ ધુંટીને માવા જેવાં કરી પાછાં ઘીમાં નાખી અંદર ખાંડ ભેળી ઇંગારે ધુંટયા કરી ઘટ થાયને બાકીનો સામાન ભેળી ત્રણ ચાર મીનીટ પછી ઉતારવું અને માહેથી બધું ઘી કાઢી લઇને ખુનચામાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાં વડે પોણી ઈંચ જાદો થાપી જરા ઠંડો થાયને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડી લેવા. ચુલાપરથી ઘણો કઠણ કરીને ઉતારવો નહી, કાંકે પછી ઠંડો થયાથી હલવો ઘણોજ કઠણ થઇ જશે.

બીજી રીતે હલવો બનાવવો હોયતો આખાં કેળાંને છાલ સાથે પાણીમાં બે જોશ આપી ઉતારી તુર્ત છોલીને ઉપર લખેલાં વજનનાં લઇ ચીરીને માહેથી નેસ કાઢી નાખી ખુબ ધુંટીને ઉપલા હીસાબે ખાંડ લઇને તેનો જરા ઢાઇટ શીરો કરી કલઇવાળી તપેલીમાં ગાળી તેમાં ધુંટેલાં કેળાં ભેળી ઇંગારે ધુંટી બદામી રંગનો થાયને ઉપર મુજબનું ઘી નાખી ઉપર લખેલી રીતે જરા પોચોજ હલવો તૈયાર કરીને થાપવો. મરજી પડે તો શીરાને બદલે એમાં પણ ખાંડ નાખવી, તેમજ બદામ પસ્તાંને પણ ગમેતો તળીયા વગરજ નાખવાં. પહેલો હલવો લાલ થાયછે અને આએ હલવો પીળો થાયછે.

હલવો કોહોળાં અથવા દોધીનો.

ભુરાં કોહોળાંને છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખી નાના કકડા કાપવા અને પાકટ કોહોળાંના કકડા શેર ૪ અને કુમળાંના કકડા શેર ૫. સોજી ખાંડ શેર ૨॥, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૦॥, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, તાજું ઇંડું ૧.

કોહોળાંને સોજી તપેલીમાં ટંડાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકી તદન નરમ બફાયને સાફ ઓયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાયને છાંડી કાઢવુ. પછી ઇંડાંને ઘોઇ ખાંડને સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં કોટળાં સુધાંજ ઇંડાંને બચડીને બરાબર ભેળવી હઢી શેર પાણી રેડી ચુલે બળતે મુકી ચાર કકરા પડેને ઉતારી ઢાંકી થોડી વારે ઉપર મેલનો પોપડો આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢયા પછી તદન કલઇભરેલાં તપેલાંની ઉપર બાનવીને નીચવેલાં કપડાંને દોરીથી ઢીજું

કોળીનીકાની બાંધી તેમાંથી શીરાને ગાળીને માહે છાંડેલું કોહોળું તથા ઘી નાખી વીસેક મીનીટ ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું. પછી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર કલઇવાળી ચમચે ઘુંટયા કરી ઘી છુટું પડે અને હલવો કઠણ થાયને ઉતારી બધું ઘી કાઢી નાખીને બાકીનો સામાન ભેળી તદન કલઇભરેલા ખુનચાને જરા ઘી લગાડીને તેમાં નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાં વડે દોઢ ઈંચ જાદો થાપી ઠરેને બીજે દીને ડાયમંડ આકારના અથવા ચોરસ કાપ પાડીને તવાથા વડે કકડા ઉપાડી લેવા. ગમેતો બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક હદી તોળાને છોલી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ કોરડી કરીને હલવો થાપ્યા પછી ઉપર ભભરાવીને પછી ઉપર કાંસીયો ફેરવવો. ઘણાં પાકટ દોધીનો હલવો એજ રીતે બનાવવો. એ હલવો મજાહનો લાગેછે.

હલવો કોહોળાંનો.

તદન પાકટ નવાં ભુરાં કોહોળાંને છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખી સોપારી જેટલા કકડા કાપી પાણીમાં તદન નરમ બાફી ઓયાંમાં નાખવું અને ઠંડું થાયને સોજા ખાડીનાં કપડાંમાં પોતળું બાંધી બે દીવસ ટાંગી રાખ્યા પછી છોડીને કોહોળાંને તોળી તે શેર ૧૦ માં સોજી મોરીસ્યસ ખાંડ શેર ૧૫ નાખી હાથથી ભાંજી ખાંડ સાથે ખુબ એકરસ કરી જરાબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી કલઇભરેલાં તપેલાંમાં નાખી ધીમે બળતે મેલી ચમચે ફેરવ્યા કરવુ અને બે તોળા સુકાં ઘઉંનાં દુધને એક પાશેર પાણીમાં પીગળાવી ખાંડ પીગળેને તપેલાંમાં તે રેડી ફેરવ ફેરવ કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારી કલઇભરેલા ખુનચાને જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાના તળીયાંને જરા ઘી લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જાદો હલવો થાપવો અને નવટાંક બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઈ કોરડી કરીને તે તથા છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦। ને હલવાની ઉપર ભભરાવી તે દાબવા માટે પાછો ઉપર અળગો કાંસીયો ફેરવવો અને બરાબર ઠરીને હલવાની ઉપર ખાંડની પોપડી બંધાયને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી કકડા ચુંથાય નહી તેમ ધારવાળા તવાથા વડે ઉપાડી કાઢીને કકડાને ઉલટા મુકવા. કારણ હેઠેનું પડ નરમ રહેછે તે એમ ફેરવીને મુકયાથી તેની ઉપર પણ ખાંડ બંધાયછે. તદન પાકટ દોધીનો હલવો પણ એજ રીતે બનાવવો.

હલવો કોહોળાંનો ૨ જો.

નવાં પાકટ ભુરાં કોહોળાંને છોલી બીયાં કાઢી નાખીને કકડા કાપી તદન નરમ બાફી ભોયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાયને છાંડી નાખી ખાડીનાં કપડાંમાં જરા જરા નાખી નીચવીને માહેનું બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી તોળેલું શેર ૫, સોજી ખાંડ શેર ૪, સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૩, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૨, સુકું ઘઉંનું દુધ તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૧, ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦।।, છુંદેલી એળચી તોળા ૩ તથા જાયફળ તોળો ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. ઘઉંનાં દુધને કોડાંનાં વાસણમાં ગોલાબમાં ભીનવી રાખીને દુધપાક જેટલું ઘટ કરવું. પછી તદન કલઇભરેલા પાટીયામાં નીચવેલાં કોહોળાંને નાખી તેમાં થોડું થોડું કરી ભેંસનાં દુધને બરાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરવું અને માવા જેવુ કઠણ થાયને માહે ઘી નાખીને ફીકું લાલ તળવું. પણ એ કોહોળું થાય તેટલાં બીજે ચુલે ખાંડનો ગોળી પડતો શીરો તૈયાર કરી કોહોળાં સાથનો માવો તળાયને ઘઉંનું દુધ હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછું દોહવી બરાબર મેળવીને માવામાં ભેળી હાથ રાખ્યા વગર જરા વાર ઘુંટયા પછી શીરો મેળવીને ઘુંટયાજ કરવુ અને ટાઇટ થવા આવેને બદામ પસ્તાં ભેળી ઘુંટયા કરી ચીવટ થવા આવેને માહે અડધો પાશેર ગોલાબ નામી જરા વારે એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારવુ અને ત્રાંબાના કલઇભરેલા ખુનચાને ઘી લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને ઘી લગાડી તે વડે પોણાથી એક ઇંચ જેટલો જાદો થાપી ઠરેને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકીને તવાથાથી કકડા ઉપાડવા. એ હલવો સારો થાયછે.

હલવો કોહોળાંનો ૩ જો.

તદન પાકટ નવાં ભુરાં કોહોળાંને છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખી નાના કકડા કાપી તે તથા સોજી મોરીશયસ ખાંડ દરેક શેર ૧૦, ઘણું સોજું ઘી શેર ૦।, છુંદેલી એળચી તોળો ૦।।। તથા જાયફળ તોળો ૦।, સોજો ગોલાબ પાશેર ૦।।, લગાડવાનું એવુંજ સોજું ઘી ખપ મુજબ.

કોહોળાંના કકડાને પાણીમાં તદનજ નરમ બાફી ભોયાંમાં એાસાવી કાઢી બધું પાણી નીકળી જાયને માહેથી છાંડી કાઢી ખાડીનાં

કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખવું અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો પતળો શીરો કરી તેમાં છાંડેલું કોહોળું તથા ઘી નાખી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી બંધાય તેવું થાયને બાકીનો સામાન ભેળી બે ત્રણ માનીટ પછી ઉતારીને ઉપર કોહોળાંના પહેલા હલવામાં લખ્યા મુજબ થાપી તેમજ રાખ્યા પછી તેજ રીતે કકડા કાપવા. તદન ઘણાં પાકટ દોધીનો પણ એ રીતે હલવો થશે.

હલવો કોહોળાંનાં ગરનો.

તદન પાકટ ભુરાં કોહોળાંનો ગર લઇ તેમાંથી બીયાં કાઢી નાખી પાણીમાં તદન નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢી કરછીથી ઘુંટી બધા કકડા ભાંજી ખાડીનાં કપડાંમાં નાખી નીચવીને તદન બધું પાણી કાઢી નાખીને પછી તોળેલુ શેર ০, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ০॥, સોજું મીઠાઇનું ઘી નવટાંક, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળો ૧, એળચી તોળો ০॥, જાયફળ તોળો ০, સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ০॥।.

બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ કોરડું કરી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાંથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને બેઉ જુદું જુદું તળી કાઢીને છુંદવુ. પછી એક કલઇભરેલી સોજી તપેલીમાં દુધ નામી બાફીને નીચવેલાં કોહોળાંના ગરને તેમાં બરાબર ભેળી ધીમે બળતે મેલી ઘુંટયા કરવું અને માવા જેવું કઠણ થાયને માહે બદામ પસ્તાં તળેલું ઘી નાખી ફીકા લાલ રંગનું તળીને ઉતારી તુર્ત અંદરથી કાઢી લઇ તપેલીને બરાબર સાફ કરી તેમાં ખાંડનો ઘણો ઘાડો ટાઇટ શીરો કરી તેમાં એ તળેલો માવો નાખી ઘુંટયા કરવુ અને અંદર ઘીના પરપોટા ફુટવા માડે કે તુર્ત ઉતારી પાડી એળચી જાયફળ ભેળી કલઇભરેલી થાળીને જરા ઘી લગાડી તેમાં જરા જાદો હલવો થાય તેમ રેડી બંધાયને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા.

હલવો ખજુરનો.

સોજો ખજુર શેર ૨, સોજું ઘી તથા ખાંડ દરેક શેર ૧, બદામની બીજ શેર ০, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ০॥.

બદામને છોલી ધોઇને કોરડી કરી મોટી કઢાઇમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામને તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. પછી ખજુરને બરાબર સોજો કરી ઠરીયા કાઢી ઘીને પાછું ચુલે મુકી કકડેને તેમાં ખજુરને પોચો તળી ઉતારીને કાઢી

લઇ મસળીને નરમ માવા જેવા કરવા. ત્યારબાદ ખાંડનો જરા ચાસવાળો શીરો કરી કલઇભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં ખજુરને બરાબર મેળવ્યા પછી ઘી તથા બદામ નાખી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળી ખુનચામાં પોણી ઇંચ જાડો થાપી ઠરેને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા.

હલવો ગાજરનો.

આજ ચોપડીમાં ગાજર પાકમાં લખેલાછે તેટલોજ બધો સામાન લેવો પણ એમાં ઇડાં લેવાં નહી અને તેમાં લખેલી રીતે બનાવી કઠણ જેવું થાયને કોડીની તદન કલઇભરેલી થાળી અથવા ફ્લૅત ડીશને જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાને ઘી લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જાડો થાપી બીજે દીને હલવો ઠરેને કાપ મુકીને તવાથાથી કકડા ઉપાડી લેવા.

હલવો ગાજરનો ૨ જો.

ગાજરપાકછે તેમાં લખેલી રીતે કાપેલા ગાજરના કકડા શેર ૧, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧।, સોજું ઘી શેર ०।, છુંદેલી એળચી તોળો ०॥। તથા જાયફળ તોળો ०।, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬.

ગાજરના કકડાને ધોઇ તદન નરમ બારી માહેથી બધું પાણી કાઢી નાખી કરછીથી બરાબર ઘુંટી માવા જેવું કરી ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરીને માહે તે તથા ઘી ભેળી કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ગોલાબ રેડી તે બળીને પાછું કઠણ ગોળો થઇ તપેલીને વળગે નહી ત્યારે ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળીને પેહલા ગાજરના હલવામાં લખ્યા મુજબ થાપી તેજ પ્રમાણે બીજે દીને ઠરેને કકડા કાપી કાઢવા.

હલવો ધઉંનાં દુધનો.

સોજા ખંડવા ઘઉં ટીપરી ૨, સોજી મોરીશયસ ખાંડ શેર ૫, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧।, સોજો બાવળનો ગુંદર; બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચારોળી દરેક શેર ०।, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧, બારીક છુંદેલાં લવંગ તોળો ०।, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૩.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણેને છોલી પેહલાં એના કકડા કાપીને પછી બધું ધોઇને કોરડું કરવું. પછી આએ ચોપડીમાં ઘઉંનું દુધ કાઢવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઘઉંને ભીંજવી દુધ કાઢીને કપડાંમાંથી ગાળીને પછી બધું પાણી નીચારી કાઢયા પછી અંદર થોડું પાણી રેહવા દઇ દોહવીને દુધપાક કરતાં સેજ પતળું કરવુ. પણ એ રીતે દુધ તૈયાર થાય તેની પંદર કલાક અગાઉથી ગુંદરને સાફ કરી કોઠીનાં વાસણમાં બે શેર ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવો. પછી ખાંડનો પતળો શીરો કરી તદન કલઇવાળી પોહોળી મોટી તપેલીમાં ગાળી ઠંડો પડેને ગુંદરને પાણીમાં બરાબર મેળવી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને તે, ઘઉંનું દુધ તથા ઘીને તેમાં ભેળી ધીમે બળતે મેલી ઘુંટયા કરવું અને બંધાય તેવુ કઠણ થાય અને ઘી બરાબર છુટું પડેને બાકીનો સામાન ભેળી ઉતારીને ત્રાંબાના કલઇભરેલા ખુનચામાં નાખી પોણી ઇંચ જાદો થાપી ઠરેને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા.

હલવો ઘઉંનાં દુધનો ઘી વગરનો.

સોજી ખાંડ શેર ૧, તાજું સુકવેલું ઘઉંનું દુધ શેર ૦lll, બદામની બીજ તોળા ૩, સોજી ખરી કેસર વાલ રll, સોજો ગોલાબ પાશેર ০lll.

બદામને છોલી ચીરીને ફાડચાં કરવાં. કેસરને જરા સેકી ખલમાં બારીક વાટવી. પછી સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડાં પાણીમાં ઘઉંનાં દુધને બરાબર પીગળાવી માહે ખાંડ તથા કેસર ભેળી ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી કઠણ ચીવટ થાયને ગોલાબ ભેળી ઉતારીને ત્રાંબાના કલઇવાળા ખુનચાને જરા ઘી લગાડી તેમાં પોણી ઇંચ જાદો થાપી ઉપર બદામનાં ફાડચાં વળગાવી બીજે દીને કકડા કાપી તવાથા વડે કાઢવા. કેસર પસંદ નહી હોયતો તે નાખવી નહી.

હલવો તુવરની દાળનો.

સોજી નવી ઝીણી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, સોજું મીઠાઇનું ઘી; સોજી ખાંડ તથા સોજો નરમ પટની ગોળ દરેક શેર ૧, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, એળચીના દાણા તોળો ૧ll, જાયફળ ૧ll, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૫૦, તાજું ઇડું ૧.

એળચી જાયફળને ખુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી પસ્તાંના બે અને બદામના ત્રણ આડા કકડા કાપી ધોઇને કોરડું કરવું. દાળને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી ચાર વખત ધોઇ બે શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવી અને બધું પાણી બળી દાળ સીજીને તદન ગળી જાયને ઉતારી કરછીથી બરાબર ઘુંટી નાખવી. પછી એક કલઇભરેલી સાફ તપેલીની ઉપર ઝીણાં આંધરાંનું બોયું મુકી તેમાં થોડી થોડી દાળ અને જરા પાણી નાખતાં જઇ બધી દાળ કરછીથી છાંડી કાઢીને પાછી ચુલે ઉંઘાડી તપેલી મુકી બધું પાણી સુકવી દાળને કઠણ કરીને ઉતારવી, પણ એમ કરતાં ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી અવારનવાર ચમચે ફેરવવી. બારબાદ ગોળને કાપી ભુકો કરી એક તપેલીમાં ખાંડ સાથે ભેળી ઇંડાંને ધોઇને કોટળાં સુધાંજ માહે ભચડી મેળવીને ત્રણ પાશેર પાણી રેડી ચુલે મુકી બધું પીગળી ત્રણ ચાર કકરા પડેને ઉતારવું અને ધોનાં સેજ ઘટ કપડાંને ભીનવી નીચવીને એક તપેલી ઉપર જરા ઢીલું ઝોળીનીકાની દોરીથી બાંધીને તેમાંથી શીરો ગાળીને પાછો ચુલે મુકી ઘણો ઘાડો ટાઇટ શીરો થાયને માહે ઘી નાખવું અને તે પીગળી જાયને ઉતારી દાળમાં જરા જરા કરી બધો શીરો બરાબર ભેળી એકરસ કરી ધીમે બળતે મુકી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવી ઘટ થાય પછી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું અને બરાબર કઠણ થાયને ઉતારી માહે બધો સામાન ભેળી સાફ ખુનચાની વચમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાં વડે પાણીથી એક ઈંચ જાદો હલવો થાપી બંધાયને ડાયમંડ યા ચોરસ આકારના ગમે તેટલા નાના મોટા કકડા થાય તેમ કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડી હેઠેનું નરમ પડ બંધાઇને કઠણ થવા માટે કકડાને ફેરવીને મુકવા. એ હલવો મજાહનો લાગેછે, પણ દાળનો હોવાથી બેજ દીવસ ખાવો.

હલવો દોધીનો.

ઘણું કુમળું નહી તેમજ ઘણું કઠણ પાકટ પણ નહી તેવાં મધ્યમ મીઠાં દોધીને ધોઇ ડીચકાં તરફનો ભાગ કાપીને છુટો કરી હેઠેનાં દોધીના ચીર કાપી તેમાંથી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને પછી એ ચીર તથા ડીચકાંને છાલ સુધાંજ ઉભું ખમણી સેાજાં ઠંડાં પાણીથી ધોઇ ગમેતો જરા ફટકીનાં પાણીમાં થોડો વખત ભીનવી રાખ્યા પછી અથવા એમજ અમથું પાણીમાં નરમ બાફી ઝીણાં આંધરાંનાં બોયાંમાં નાખી બધું

પાણી ગળી ગયા પછી બાકી રહેલું પાણી નીચવીને બધું કાઢી નાખી તોળીને તે બે શેરમાં સોજી ખાંડ શેર ૨ાા નો ટાઇટ શીરો કરીને તે ભેળી સોજી કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે તાજો મોલો માવો શેર ૧ાા તથા સોજું મીઠાઇનું ઘી નવટાંક મેળવી ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને એમજ રાખવો હોયતો બરાબર ચાસ પીને હલવો પોચો હોયને ઉતારી માહે બોખરા કીધેલા એળચીના દાંણા પોણો તોળો ભેળવા. પણ થાપીને કકડા કીધેલો હલવો કરવો હોયતો કઠણ કરીને ઉતારી એળચી ભેળી તદનજ કલઇભિરેલા ખુનચાને જરા માખણ લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડી તે વડે બે ઇંચ જાદો થાપી ઉપર નવટાંક ચારોળી ભભરાવી ઠરેને બીજે દીને ત્રણ ઇચ ચોરસ કકડા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા. ગમેતો દોધીને બાફીને નીચવ્યા પછી ઉપલે હીસાબે લઇ ખાંડનો શીરો કરવાને બદલે ઉપર જેટલીજ ખાંડને દોધીમાં મેળવી ઇંગારે ઘુંટી ખાંડ પીગળેને એટલોજ માવો ભેળી જરા વારે ઘી નાખીને ઉપર મુજબ હલવો તૈયાર કરવો. માવાને બદલે દુધમાં હલવો બનાવવો હોયતો ઉપર મુજબનાં બાફીને નીચવેલાં બે શેર દોધીને કલઇભરેલી તપેલીમાં ત્રણ શેર તદનજ સોજાં દુધ સાથે ભેળી ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી અવારનવાર ચમચે મેળવ્યા કરી લગભગ અડધું દુધ બળેને હઠી શેર ખાંડ તથા નવટાંક ઘી નાખી હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર તળે ઉપર કરી બરાબર ચાસ આવેને ઉપર પ્રમાણે અમથો અથવા થાપેલો હલવો બનાવવો. પણ એ પોચા હલવામાં નવટાંક ચારોળીને અંદર ભેળવી. ગમેનો ટેસ્ટ માટે ઉપલા કોઇપણ હલવામાં ઉતારવાની જરા અગાઉ ઘણો સોજો ગોલાબ ત્રણ નાના ચમચા ભેળવો.

હલવો દોધીનો ૨ જો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતછે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી દરેક બે તોળાને છોલી ચારોળીને એમજ રાખવી અને બદામ તથા પસ્તાંના કટકા અથવા સ્લાઇસ કાપી બધાંને ધોઇને કોરડું કરવું. એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ા ને છુંદવું. પછી પાકટ નહી તેમજ ઘણું કુમળું પણ નહી હોય તેવાં મજાહનાં દલદાર દોધીનું ડીચકું કાઢી નાખી બાકી રહેલાંની ત્રણ ઇંચ

જેટલી બધી ઉભી ચીર કાપી તેની અંદરનો ગર તથા બીયાં કાપીને કાઢી નાખવાં અને દોધીનો છાલ તરફનો ભાગ ચરવા માટે સખત પડશે તેટલા માટે છાલ વધારે જાદી છોલીને પછી ચીરના ત્રણ ઇંચ લાંબા બધા કટકા કાપી તે બે શેર લઇ તેને બધી તરફથી કાંટા વડે ઉંડા ચોબા દઇ ધોઇ ભાગે નહી તેમ નીચવીને પાણી કાઢી નાખવું. પછી એક કલઇભરેલા પાટીયામાં અડધો શેર સોજું ધી કકડાવી તેમાં પાથરીને દોધીના કટકા મુકી ધીમી આંચે ઉઘાડું રાખવું અને હેઠેનું પડ બદામી રંગનું તળાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ થાયને ઉતારી અંદરથી અડધું ઘી કાઢી નાખી સોજુ પાણી દોઢ શેર રેડી સોજી ખાંડ દોઢ શેર ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને હેઠેનું પડ જરા નરમ થાયને પડ ફેરવી નાખી દોધી તદનજ નરમ થાય અને સેજ શીરો રહેને ઉતારી દોધીનો જરાબી કટકો રહે નહી તેમ નાની કરછીથી બધું સારીકાની ઘુંટી બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી ભેળી પાછું ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને શીરો સુકાયને બણુા સોજો ગોલાબ અડધો પાશેર ભેળી એમજ ઘુંટયા કરી તે સુકાય અને થાપી શકાય તેવું થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ મેળવી ઘી લગાડેલા ખુનચાની વચમાં કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંથી એક ઇંચ જેટલો જાદો સરખો હલવો થાપી બંધાયને ચોરસ કાપ મુકીને તવાથા વડે કટકા ઉપાડવા. ગમેતો સોજી ખરી કેસર વાલ પાંચને સેકી બારીક વાટીને ગોલાબમાં તે મેળવી. નરમ હલવો કરવો હોયતો સવા શેર ખાંડ નાખીને ઉપલીજ રીતે હલવો બનાવવો. પણ થાપવા માટે લખ્યુંછે તેટલો એને કઠણ કરવો નહી પણ જરા શીરા સાથનો નરમ હોય ત્યારેજ ઉતારવો. કારણ વધારે ઘટ થશે તો પછી ઠંડો થતાં કઠણ થશે.

હલવો નાળીયેરનો.

સોજું મોટું નાળીયેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૧, તાજો મોળો માવો શેર ૦।, બદામની બીજ નવટાંક, સોજું માખણ તોળા ૨।।, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઝીણા દાંતાની ખમણીથી નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણવો. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇને પછી બારીક પીસવી યા છુંદવી. પછી ખાંડમાં દોઢ પાશેર

પાણી રેડી પતળો શીરો કરી કલઇભરેલી તપેલીમાં ગાળી તેમાં માવો બરાબર મેળવી નાળીયેર તથા બદામ ભેળી ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું અને બંધાય તેવું થાયને બાકીનો સામાન મેળવી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારી બુનચાને આગમચથી બીજું માખણ લગાડેલો તૈયાર રાખી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડી તેનેથી પોણી ઇંચ જાડો થાપી ઠરેને ડાયમંડ આકારના યા ચોરસ કાપ મુકી તવાથા વડે કટકા ઉપાડી હેઠેનું નરમ પડ બંધાવા માટે કટકાને ફેરવીને છુટા છુટા મુકવા.

હલવો નાળીયેરનો ૨ જો.

સોજો ગોળ શેર ૧, સોજું નાળીયેર ખમણેલું રતલ ૦I, સોજું ઘી શેર ૦II, ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો તોળા ૫, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળા ૨II, એળચીના દાંણા તોળો ૧, મોટું જાયફળ ૧, છુંદીને ચાળેલી બારીક સુંઠ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઘણુંજ સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪.

એળચીના દાંણાને જાદા છુંદવા અને જાયફળને બારીક છુંદવું. બારીક દાંતાની ખમણીથી નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણીને તે ઉપલે વજને લેવો. દરાખને સાફ કરી ધોઇને સુકી કરવી અને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને ઉભી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. પછી કલઇભરેલા પાટીયામાં ઘીને બળતે મુકી તે કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને બળતું ધીમું કરીને બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બદામ ફીકા બદામી રંગની થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડો સેજબી ઘેરો રંગ થાય તે પહેલાં ચમચથી બધી સ્લાઇસન જલનીથી કાઢી લઇને ઘીને પાછું ચુલે મુકી કકડેને તેમાં દરાખને તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. ત્યારબાદ ગોળનો ભુકો કરી થોડું પાણી ભેળીને ચુલે મુકવું અને બધો ગોળ બરાબર પીગળેને ઉતારી ઘીવાળી તપેલીમાં મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ગાળીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવું અને જરા ચાસ થાયને તેમાં નાળીયેર ભેળીને ઘુંટયા કરી જરા વારે માહે આટાને ભભરાવીને બધો નાખી ગાંગડા થાય નહી માટે બરાબર મેળવીને ઘુંટયાજ કરવું અને જરા કઠણ થાયને ગોલાબ ભેળી પાછું કઠણ થવા આવે ત્યારે સુંઠ મેળવીને ઘુંટયાજ કરવું, પણ તપેલીમાં હેઠે લાગવા દેવું નહી અને કદાચ લાગેલો તેને

ઓખવી કાઢીને હલવામાં ભેળવું નહી. પણ ઘણુંજ કઠણ થયાથી વવરૂં થાયછે ત્યારે સરખું થપાતું નથી માટે મજાહનું થપાય તેવું કઠણ ગોળા જેવું થાય અને ઘી છુટું પડેને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળી કલઇભરેલા ખુનચાની વચમાં કાઢી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી જરા થાપીને પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવ્યા બાદ પોણી ઈંચ જેટલો જાદો હલવો થાપવો અને ઠરીને કઠણ અને ઠંડો થાયને ત્રણેક ઇંચ સમચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકી તવાથા વડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ હલવો સારો લાગેછે.

હલવો નાસપતીનો.

આએ ચોપડીમાં હલવો સપરચનનો છાપેલોછે તે પ્રમાણે બીજો બધો સામાન લેવો પણ સપરચનને બદલે આએ વીવીધ વાંનીમાં જેલી નાસપતીનીમાં લખ્યા મુજબનાં પાકટ નાસપતી લેવાં અને તેને તેજ રીતે છોલી કાતરીઓ કાપીને તે સવા શેર લઇ તેમાં લખ્યા મુજબ તદન નરમ બાફીને ઘુંટયા પછી સપરચનના હલવાનીકાની એનો હલવો બનાવવો.

હલવો પટેટાનો.

સારી જાતના સોજા પટેટા શેર ૨, સોજું ઘી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, તાજો મોલો માવો તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૦।, ભાંજેલાં સોજાં પસ્તાં નવટાંક, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ કોરડું કરી જાડું છુંદવું. પટેટાને છોલી તદન નરમ બાફી પોટેટો મેંશર હોયતો તેમાંથી દાબી કાઢવા અને તે નહી હોયતો પછી કલઇભરેલી ચાળણીમાંથી કરછી વડે છાંડી કાઢી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ પટેટાને તળીને ઉતારી માહે માવો, ખાંડ, બદામ તથા પસ્તાં ભેળી ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘી છુટું પડેને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળવું. એ હલવો એમજ ખાવો, થાપવો નહી.

હલવો પાકી કેરીનો.

હાફુસની પાકી પણ કઠણ કેરીને પાણીમાં ચુલે મુકી એક કકરો પડેને ઉતારી છોલીને બધો ગર કાઢી લઇ તેને ઘુંટવો અથવા બાફયા અગાઉ કેરીને છોલીને કટકા કાપી એ કટકામાનાં આડખા કુંભે

તેટલું ઠંડું પાણી રેડીને તેમાં બધા કટકા નાખી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી અવારનવાર તળે ઉપર કરી બધું પાણી સુકાયને ઉતારી ખુબતરેહ ઘુંટીને ઉપર મુજબ બેમાંની જે એક રીતથી ઘુંટેલી કેરી હોય તે તોળેલી બે શેર થાયતો તેમાં એટલીજ સોજી શાકરીયા ખાંડ ભેળી પાછું ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરવુ અને ઘટ થવા આવેને ઘણું સોજું ઘી અડઘો શેર નાખી ઘુંટયા કરી કઠણ થાયને છુંદેલી એળચી અડઘો તોળો તથા જાયફળ ૦। તોળો ભેળી સોજી કલઇવાળી થાળીને જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી સરખો અડધી ઇંચ જાદો હલવો થાપી જરા ઠરેને ડાયમંડ યા ચોરસ કાપ મુકીને તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા. વચલાં કદની હાફુસની આઠ કેરીમાંથી નકી ગર બે શેરને આસરે નીકળેછે.

હલવો પેરનો.

સોજી ખાંડ શેર ૩॥, ઘણાં સારી જાતનાં મજાહનાં બરાબર પાકેલાં પણ ઉતરેલાં નહી તેવાં સોજાં પેરના છોલેલા કકડા શેર ૨, સોજું ઘી પાશેર ૧॥, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬ અથવા ગોલાબનું ઍસેન્સ ટીપાં ૩૦, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।.

તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડાં પાણી સાથે પેરને ઢાંકીને ઇંગારે મુકી તદન નરમ થાયને માહે પાણી હોય તેની સાથેજ તદન કલઇભિરેલાં ઝીણાં આંધરાનાં બોયાં અથવા ચાળણીમાંથી કલઇવાળી તપેલીમાં છાંડી લઇ ઠરીયાને કાઢી નાખવા અને છાંડેલા ગરમાં ખાંડ ભેળી ધગધગતે ઇંગારે મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને જરા કઠણ થાયને ગોલાબ મેળવી તે સુકાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળી કલઇવાળી થાળીને જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી પોણી ઇંચ જાદો થાપી ઠરેને બીજે દીને ડાયમંડ યા ચોરસ કાપ મુકીને તવાથાથી કકડા ઉપાડવા. ગોલાબનું ઍસેન્સ હોયતો ઉતારયા પછી તે ભેળવું. ઘણું કઠણ કરીને ઉતારવું નહી, કારણ પછી તે ઘણું સખત થઇ જાયછે.

હલવો પાંઉનો.

સોજી ખાંડ રતલ ૦।, સોજું ભેંસનું દુધ પાશેર ૧, તાજો માસો માવો; સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા સફેદ તાજાં પાંઉના ગરની કાતરી દરેક શેર ૦।, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળો ૧॥, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧, એળચી ૧૦, જાયફળ અડધું.

એળચીના દાંણા કાઢી જાદા છુંદવા. જાયફળને બારીક છુંદવું. આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામ તથા પસ્તાંને છોલી બદામની આડી અને પસ્તાંની ઉભી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. પાંઉના ગરની એક પાશેર વજનની ત્રણ કાતરીઓને મોટી ઉંડી રકાબીમાં પાશે પાશે મુકી તેપર બધું દુધ રેડી તે માહે બરાબર પચે પછી સોજી લોઢીને ચુલે મેલી તેમાં બધું ઘી નાખવું અને તે બરાબર કકડેને બળતું કાઢી નાખી ઈંગારે રાખી તેમાં પાંઉની કાતરીઓ મુકવી અને તેનાં બેઉ પડ લાલ થાય પણ પાંઉ કકરૂં થાય નહી તેમ તળીને ઉતારી ઘીમાંથી કાઢી લઇ ગરમ હોય ત્યારેજ કરછીથી સારીકાની ઘુંટી નાખી અંદર કટકા રાખવા નહી. ત્યારબાદ સોજી તપેલીમાં ખાંડનો પતળો શીરો કરી પાંઉ તળતાં બાકી ઘી રહેલું હોયતે તથા ઘુંટેલું પાંઉ તેમાં ભેળીને ઘુંટયા કરવું અને હલવો કઠણ ને ચીવટ જેવો થાયને માવો બરાબર મેળવીને પછી ઉતારીને બાકીનો બધો સામાન મેળવવો. એ હલવો મજાહનો લાગેછે.

હલવો બદામી.

ધરનું તાજું કાઢીને કપડાંમાં નાખીને બધું પાણી કાઢી નાખેલું પણ સુકવ્યા વગરનું તદન કઠણ ઘઉંનું દુધ તથા સોજું ઘી દરેક શેર ૨, સોજી મોરીશ્યસ ખાંડ શેર ૮, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૦॥, સોજી ચારોળી શેર ૦।, ખોપ્પરા કીધેલા એળચીના દાંણા તોળા ૨, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦॥।, સોજો ગોલાબ બાટલી ૦॥, વૅનીલા યા ઑરેંજનું ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૪ અને ગોલાબનું ઍસૅન્સ હોયતો તે ચમચી ૧॥.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોલી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ત્રણેને છોલી બદામના આડા ત્રણ અને પસ્તાંના બબે કકડા કાપી ચારોળીને આખીજ રાખવી અને એ સઘળાંને સોજું ધોઇને કોરડું કરવું ઘઉંનાં દુધમાં ગોલાબ નાખીને પીગળાવવું. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખેલી બીજી રીત પ્રમાણે પણ પતળો ચાસ વગરનો શીરો બનાવી તેમાંથી ત્રણ ભાગ જેટલો સોજા વાસણમાં જુદો કાઢી લેવો અને આએ ચોપડીમાં મીઠાઇ ગામઠી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં ચોથો ભાગ શીરો નાખીને તેનો જરા ચાસવાળો શીરો બનાવવો અને ગોલાબમાં ભીનવેલું દુધ હેઠે ઠરી જાય તેને પાછું બરાબર મેળવીને પછી તેમાંથી બે પાશેર જેટલું શીરામાં રેડી

ધું ટયા કરવું અને પાંચેક મીનીટ પછી પાછો એટલોજ શીરો અને તે પછી દુધ એટલાજ વખતને અંતરે એક માણસે નાખ્યા કરવું અને જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર બીજા માણસે ધું ટયાજ કરવું અને હેઠે કે બોરદુપર સેજબી લાલ થવા દેવું નહી, પણ હલવો બનાવવા મુકતી વેળાજ ઘી પતળું થવા માટે તે ભરેલાં વાસણને ચુલાની પાશે મુકી રાખવું અને બધું દુધ તથા શીરો નાખ્યા પછી છેલ્લે બે પાશેર જેટલો શીરો બાકી રહે ત્યારે તળાયલાં ધીમાંથી અડધા શેરને આસરે હલવાનાં વાસણમાં રેડી થોડી મીનીટ ધુંટયા પછી બાકી રહેલો શીરો નાખી થોડું થોડું કરી બધું ઘી એમજ નાખીને ધીમે બળતે ધુંટયાજ કરવું પણ આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તે પ્રમાણે કેસરને આગમચથી વાટી તેમાં નાના બે ચમચા ભરી ગરમ પાણી મેળલીને પાછી વાટીને તૈયાર કરી રાખવી અને હલવો ચુલાપર તૈયાર થાયને તેમાં નાખી કેસર મેવો તથા એળચી જાયફળ ભેળી મીઠાઇ ગામઠી બનાવવાની રીતમાં હલવો ચરેલોછે કે નહી તે તપાસવા લખેલુંછે તે રીતે જોઇ તપાસીને બરાબર ચરીને તૈયાર થાય પછી હલવો ઘણો ચીવટ જોઇયેતો તે પછી પણ થોડો વધુ વાર ધુંટયા કરીને પછી ઘી વધારે હોય તે કાઢી નાખીને ઍસૅન્સ નાખી તે બરાબર ભેળી ઉતારીને કલઇભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં નાખી મીઠાઇ ગામઠી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કલસીયાથી બેથી ત્રણ ઇંચ જાદો થાપી ઠંડો થાયને ગમે તેટલા મોટા કકડા કાપવા. એ હલવાને બીજા દીવસ સુધી ખુનચામાં રાખવાની જરૂર નથી. ગમેતો કેસર વગર અમથોજ એ હલવો બનાવવો અથવા કેસરને બદલે આએ ચોપડીમાં હલવો અમીચંદનોછે તેમાં લખ્યા મુજબની બનારસી ખાંડ લેવી. ખાંડમાં સેજ પણ વેલાતી ખાંડની ભેળ હશેતો પછી હલવો તદનજ બીગડીને ખાંડના ચોસલાં જેવો થઇ જશે, માટે હમેશ મોરીશનીજ ખાંડ લેવી. અડધા શેર ઘઉંનાં દુધનો હલવો પણ બની શકેછે.

હલવો ભેંસનાં દુધનો.

તદન સોજું ચોખું ભેંસનું દુધ પાંચ શેર લેવું અને સોજી ખરી કેસર હઠી વાલ એટલે બેઆની ભાર તોળી તેમાંની અડધી લઇ આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તે રીતે કેસરને સેકી બારીક વાટીને દુધમાંથી અડધા પાશેર જેટલાં દુધને કેસરમાં બરાબર મેળવવું. પછી સોજા કલઇભરેલા મોટા પાટીયામાં

બાકીનું બધું દુધ રેડી ચુલે બળને ઉધાડું મુકી અંદર કલઈવાળી ચમચ ફેરવ્યા કરી દુધ સેજ પણ તપેલીમાં લાગીને બળવા દેવું નહી અને જરા ધાડું જેવું થાયને કેસર ભેળેલું દુધ ભેળી સોજી ઝીણી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ બે શેર નાખી બધું બરાબર મેળવીને બળતું ધીમું કરી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને બધું દુધ બળીને માવા જેવું થયા પછી તેની બોરદુપરથી ખાંડનો શીરો થઈને નીકળેછે તે શીરો સુકાઈને માવો જરા કઠણ જેવો થાયને ઉતારવું, પણ વળી માવો ઘણો કઠણ કરવો નહી, કારણ તેમ કીધાથી પછી હલવો વવરો થઈ જશે. મરજી પડેતો ઉતાર્યા પછી ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા એક તોળો ભેળવા અને હલવો ત્રણેક ઇંચ જેટલો જાદો થાય તેટલા ઉભી કીનારીના સમચોરસ યા લંબ ચોરસ બરફી બનાવવાના થાળા આવેછે તેવા એક સોજા થાળામાં અને તે નહી હોયતો પછી એ હલવાની મેળવણી સમાય તેટલી કલઈવાળી ઘણી નાની કથરોટમાં સોજું મીઠાઈનું ધી બરાબર ચોપડીને તેમાં મેળવણી નાખી સરખું થાપી બીજે દીને ઠરીને હલવો કઠણ થાયને ચાર ઇંચ સમચોરસ મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકી પહેલે એક કટકો બોરદુપરથી કાઢીને પછી ખાંચો પડે તેમાંથી ચુંથાઈને કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બધા કટકા મોટા તવાથા વડે ઉપાડવા.

હલવો મસ્કતી.

ઉપર હલવો બદામી લખ્યોછે તેજ રીતે અને તેટલાજ સામાનનો એ હલવો બનાવવો, પણ એમાં કેસર, મેવો તથા વૅનીલા યા ઑરેંજનું ઍસેન્સ નાખવું નહી, ફકત ગોલાબમાં દુધને પીગળાવી હલવો સફેદજ કરી તૈયાર થવાની જરાવાર અગાઉ ઘણો સોજો ગોલાબ અડધી પાઇંટ માહે ભેળવો અથવા ઉતારયા પછી એક ચમચી ગોલાબનાં ઍસૅન્સને એક નાના ચમચા ગોલાબમાં મેળવીને તે ભેળવુ અને બદામી હલવાની માફક એકઠોજ થાપવો અથવા જુદી જુદી રકાબીઓમાં થાપી ખાતી વેળાજ તેમાંથી કાઢવો. પણ રકાબીમાં ભરવા માટે જરા ચીવટ કીધાથી વધારે દાહડા રહી શકેછે. ઍસૅન્સ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું લેવું.

હલવો મેહેમનો.

સોજી મારીશ્યસ ખાંડ શેર ૫, સોજું મીઠાઈનું ધી શેર ૨, ઘેરનું તાજું કાઢેલું કપડાંમાં બાંધીને બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછીનું તદન કઠણ પણ સુકવ્યા વગરનું ધઉંનું દુધ શેર ૧.

ઘઉંનાં દુધને દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવવું અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ત્રીજી રીતે ખાંડનો પતળો શીરો બનાવી મીઠાઇ ગામઠી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણ યા તપેલાંને ચુલે મુકી માહે શીરો રેડી પાછો જોશ આપવો અને ભીનવેલું ઘઉંનું દુધ હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછું બરાબર મેળવીને પછી શીરામાં અકેક મોટું કપ ભરી એક માણસે પાંચ પાંચ મીનીટને અંતરે રેડવું અને જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર બીજા માણસે ઘુંટયાજ કરવું, હેઠે કે ઓરદુપર વળગીને જરાબી લાલ થવા દેવુ નહી. એ રીતે હલવા માટે દુધ નાખે તેટલાં ઘીને બીજા ચુલાપર મુકી કકડાવવું નહી પણ તવાયને ઉતારી પાડવું અને અડધું દુધ રેડાય પછી ઘીમાંથી તેમાં અડધા શેર જેટલું નાખીને ઉપલીજ રીતે બધું દુધ રેડીને પુરૂં કીધા પછી બધું ઘી એકઠું રેડીને ખુબતરેહ ઘુંટયાજ કરવું. પછી આએ ચોપડીમાં મીઠાઈ ગામઠી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તપાસ્વું અને હલવો તૈયાર થાયને ઉતારી કલઇભરેલી કથરોટમાં નાખી તળીયેનો હલવો તવાથા વડે ઉપર નાખી જાણે મરડતાં હોય તેમ ઘણીવાર એમ નાખ્યા કરવો, તે પછી લીસાં પાટીયાં અથવા ટેબલની ઉપર નાખી ઘણીજ પતળો એટલે કાગજ કરતાં જરા જાદો કાંસીયાનાં તળીયાંથી થાપવો નહી પણ ઘસીને પાંથરવો અને ઠંડો થાયને બીજે દીને ઘણા મોટા ચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ધારદાર મોટા તવાથા વડે કટકા ઉપાડી લેવા. ગમેતો હલવો ઉતારની વેળા નાના ત્રણ ચમચા (ડેજર્ટસ્પુન) ભરી વૅનીલા યા ઑરેંજનું ઍસૅન્સ ભેળવુ અને ગોલાબનું ઍસૅન્સ હોયતો તે એક ચમચીને નાના એક ચમચા સોજા ગોલાબ સાથે મેળવીને તે નાખ્વું.

હલવો મોગલાઇ.

સોજી ખાંડ શેર ૩॥, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧।, ભુરૂં કોહોળું; દોધી; પટેટા; શકરકંદ; રતાળુકંદ અથવા કમોદીયોકંદ એ છ ચીજમાંથી કોઇપણ એક લઇ તેને છોલીને નરમ બાફી બોયાંમાં ઓસાવી બધું પાણી નીકળી જાય પછી છાંડી કાઢી સુકી ચારમાંથી કોઇબી એક ચીજને એમજ રાખ્વી પણ દોધી યા કોહોળું હોયતો તેને સોજાં કપડાંમાં નાખી ટાઇટ પોતળું બાંધી ટાંગીને પાણી ઝરવા દેવું પછી એ કોઇપણ એક ચીજને તોળીને તે શેર ૧, સોજો તાજો મોલો માવો

શેર ૦ાા, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ઝીણો રવો રતલ ૦, બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં; કીસમીસ દરાખ તથા ચારોળી દરેક તોળા ૨ાા, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ાા, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ (બેઆની ભાર), ઘણો સોજે ગોલાબ ખપ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તેમાં લખેલી રીતે કેસરને બારીક વાટી નાના એક ચમચા ગોલાબમાં બરાબર મેળવવી. ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી મલમલથી ગાળવો. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલી એ તથા દરાખને સાફ કરી બધું સોજું ઘીઉ બદામ પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બધો મેવો જુદો જુદો તળી કાઢયા પછી ઉપલી છમાંની જે એક ચીજ હલવો બનાવવા માટે બાફીને તૈયાર કીધેલી હોય તેને ગરમ ઘીમાં ભેળી ધીમે બળતે ધુંટયા કરી પંદર મીનીટ પછી માહે રવો મેળવી માવો ભેળીને ધુંટયાજ કરવું અને લાલ થાયને શીરો રેડી ધુંટયા કરી ઘટ થાયને કેસર મેળવવી અને હલવો ચમચને વળગે નહી ત્યારે બાકીનો સામાન ભેળીને ઉતારી ઉપર જરા ગોલાબ છાંટવો.

હલવો મોગલાઇ પાંઉનો.

સોજું ઘી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, માખો માવો શેર ૦ાા, સુકાં પાંઉનું બારીક કીમ રતલ ૦, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક શેર ૦, ઘઉંનો પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો તોળા ૪, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ા તથા જાયફળ તોળો ૦, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ (બેઆની ભાર), સોજે ગોલાબ ખપ મુજબ.

ઉપર હલવો મોગલાઇ લખેલોછે તેજ રીતે આએ સામાનનો હલવો બનાવવો.

હલવો શકરકંદનો.

સોજા જાદા શકરકંદનાં જરા મુડાં કાપી કાઢીને પછી શેર ૧ાા, સોજું દુધ શેર ૧ાા, સોજી ખાંડ શેર ૦ાા, સોજું ઘી શેર ૦ાા, બદામની બીજ શેર ૦, સોજે ગોલાબ નાના ચમચા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦, લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી આડા ચાર ચાર કકડા કાપી ધોઈને કોરડી કરવી. ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરીને ગાળવો. પછી કંદને નરમ બાફી છોલી જરા દુધ નાખી ઘુંટીને કલઈવાળાં ઓયાંમાં નાખીને છાંડી કાઢવો અને કલઈવાળી તપેલીમાં બાકીનાં બધાં દુધને બળતે મુકી ઘુંટયા કરી પતળા દુધપાક જેવું થાયને માહે કંદ ભેળી ઘુંટયાજ કરવુ અને જરા વખત પછી શીરો રેડી પાંચ સાત મીનીટ બાદ ઘી નાખી ઘુંટયાજ કરવુ, હાથ રાખવો નહી અને બંધાય તેવું કઠણુ થાયને ગોલાબ ભેળી પાંચેક મીનીટ પછી એળચી જાયફળ મેળવી ઉતારીને ઘી લગાડેલા કલઈવાળા ખુનચામાં નાખી અડધીથી પોણી ઇંચ જાદો થાપી ઉપર બદામ ભભરાવીને કાંસીયાથી દાબી ઠરેને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા. હલવો કમોદીયા કંદનો આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં લખેલાછે તે રીતે પણુ શકરકંદનો હલવો બનાવવો.

હલવો સપરચનનો.

સોજી ખાંડ રતલ રાા, સોજા સપરચનને છોલી ગાંઠ કાઢી નાખીને કાપેલા કકડા રતલ ૧, સોજુંં ઘી તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ાા તથા જાયફળ તોળો ા, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬.

કલઈભરેલી તપેલીમાં એક શેર પાણી સાથે સપરચનના કકડાને ઢાંકીને દંગારે મુકી તદન નરમ થાયને ઉતારીને ગાંગડા રહે નહી તેમ બરાબર ઘુંટી ખાંડ ભેળીને પાછું ઢાંકીને દંગારે મુકવું અને અવારનવાર ઉઘાડી ચમચ ફેરવવી અને જરા ઘટ થાયને ઘી નાખી ઘણું ઘટ થાયને ગોલાબ ભેળી તે બળેને એળચી જાયફળ મેળવીને ઉતારી સોજી થાળીને જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાં વડે પોણી ઇંચ જાદો હલવો થાપી ખાજે દીને ડાયમંડ આકારનાં કાપ મુકીને તવાથાથી કકડા ઉપાડી લેવા. ચુલે ઘણું કઠણુ કરવું નહી. ગમેતો બે નાના ચમચા ગોલાબમાં ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું ઍસૅન્સ ઑવ રોઝ પચીસ ટીપાં ભેળીને ગોલાબને બદલે તે નાખ્વું.

હલવો સાગુ ચોખાનો.

સોજી ખાંડ રતલ ૬, સોજા સાગુ ચોખા તથા સોજુંં ઘી દરેક રતલ ૨, છુંદેલી એળચી તોળો ૧ાા તથા જાયફળ તોળો ાાા, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, તાજુંં ઇંડું ૧.

સાગુ ચેાખાને ચુંટી સેાજા ધેાઇ ત્રણ ચાર કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. પછી ઇંડાંને ધેાઇને કેાટળાં સુધાંજ ખાંડમાં ભચડીને બરાબર મેળવી માહે સાત શેર પાણી રેડી ચુલે બળતે મેલી બે જોશ આવેને ઉતારી ઉપર મેલ આવે તે આંધરાંની ચમચે બધેા કાઢયા પછી ભીનવીને નીચવેલાં સેાજાં કપડાંને તદન કલઇભરેલી મેાટી તપેલીની ઉપર દેારીથી ઝેાળીનીકાની જરા ઢીળું બાંધીને તેમાંથી શીરેા ગાળીને સાગુ ચેાખાનું પાણી કાઢી નાખી તે તથા ઘી નાખીને ચુલે બળતે મુકી ઘુંટયા કરવુ અને જરા ઘટ થાયને બળતું ધીમું કરી હેઠે સેજબી લાગે નહી માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવુ અને બધું ઘી છુટું પડી હલવેા કઠણ થાયને ઉતારી માહેથી ઘી કાઢી લઇને પછી એલચી, જાયફળ તથા ગેાલાબ ભેળી કલઇભરેલા ખુનચામાં નાખી કાંસીયા વડે અડધીથી પેાણી ઇંચ જાદા થાપી ઠરેને બીજે દીને કાપ મુકીને તવાથા વડે કકડા ઉપાડી લેવા. ગેાલાબને બદલે બે નાના ચમચા ગેાલાબમાં ગેાલાબનું એસેન્સ દેાઢ ચમચી ભેળીને તે તથા બે નાના ચમચા વૅનીલા એસેન્સ નાખ્યાથી વધારે સારેા ટેસ્ટ થશે. લાલ હલવેા કરવેા હેાયતેા આજ ચેાપડીમાં હલવેા અમીચંદનેાછે તેમાં લખેલીછે તેવી બનારસી મેદા ખાંડ લેવી.

હલવેા સુકેા.

સેાજી પહેલાં નંબરની મેારીસની ખાંડ શેર ૧૬, સેાજું ઘી શેર ૪, ઘરનું તાજું કાઢેલું પેાતળાંમાં બાંધ્યા પછી પાણી તદન નીકળી જઇ તદન કઠણ થયલું પણ સુકવ્યા વગરનું ઘઉંનું દુધ શેર ૨, ભાંજેલાં પસ્તાં તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૦၊, બારીક છુંદેલી એલચી તથા જાયફળ દરેક તેાળા ૨။.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છેાલી ધેાઇ લુછી કેારડી કરીને તે દરેકનાં બબે ફાડચાં છુટાં કરવાં અને પસ્તાંને છેાલયા વગર એમજ બધી ઘણી બારીક ઉભી સ્લાઇસ કાપીને તૈયાર કરવું. પછી આજ ચેાપડીમાં હલવેા મેહેમનેા છાપેલાછે તેજ રીતે પણ ઉપર લખેલા સામાનનેા હલવેા બનાવવા મુકી છેલ્લે ઘી નાખ્યા પછી હલવેા સેજ કઠણ થાય ત્યારે તેમાંથી ત્રણ ભાગ

જેટલેા તપેલાંમાંજ રાખી ચેાથા ભાગ જેટલેા બીજાં વાસણમાં જુદેા કાઢી લઇને પછી તપેલાંમાંના હલવાને મેહેમના હલવાનીજ માફક તૈયાર કરીને ઉતારી અંદરથી બધું ઘી કાઢી નાખીને પછી કલઇભરેલી મેાટી કથરેાટમાં નાખી જ્યાં સુધી કઠણુ અને ઠંડેા થાય ત્યાં સુધી તવાથા વડે હેઠેનેા હલવેા ઉપર લેતાં જઇને મરડયાજ કરવું. ત્યારબાદ તદન લીસાં મેાટાં પાટીયાંની વચમાં એમાંનેા અડધેા હલવેા નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંથી જાદેા થાપીને પેલેા ચેાથા ભાગ જેટલેા જુદેા કાઢી રાખેલેા હલવેા તેની ઉપર બધેથી એકસરખેા પાંથરીને તેની ઉપર બધું એળચી જાયફળ ભભરાવીને પછી બાકી રહેલેા ચરેલેા અડધેા હલવેા તેની ઉપર સફાઇથી પાંથરીને પછી વેળણુથી બધેા એકસરખેા પેાણી ઈંચ જાદેા વણી તેની ઉપર બદામનાં ફાડચાં છુટાં છુટાં સરખાં વળગાવીને પછી વચમાંની ખાલી જગ્યાપર પસ્તાંની સ્લાઇસ ભભરાવીને તેને હથેલીથી જરા દાબીને વળગાવ્યા પછી ઉપર બીજું સેાજું મેાટું પાટીયું ઢાંકી બીજે દીને છ સાત ઇંચ જેટલા મેાટા સમચેારસ કટકા ધારદાર છરીવડે સરખા કાપી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મેાટા તવાથાવડે સરખા ઉપાડી લેવા. ગમેતેા પેલા ચેાથા ભાગ જેટલા જુદા કાઢી લીધેલા હલવામાં આએ ચેાપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનેા છાપેલાછે તે રંગને હલવેા ગરમ હેાય તેટલાંજ તેમાં થેાડેા બરાબર મેળવી મજાહનેા આઇસક્રીમના રંગનેા કરી રાખી હલવાની વચમાં એ પાંથરવેા.

બીજી રીતે સુકેા હલવેા બનાવવેા હેાયતેા બધેા સામાન ઉપર મુજબનેાજ લેવેા અને ઘઉંનાં દુધમાં ઠંડાં પાણીને બરાબર મેળવીને ઘાડા દુધપાક જેવું કરવું અને ખાંડનેા જરા ચાસવાળેા શીરેા કરી તેમાં એ ભીનવેલું દુધ તથા ઘી નાખી ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું અને ઘી છુટું પડેને ઉતારી અંદરથી બધું ઘી કાઢી લઇને પછી પાટીયાં અથવા ટેબલની વચમાં નાખી એક ઇંચ જાદેા થાપી તેની ઉપર બધું એળચી જાયફળ ભભરાવી એ થાપેલા હલવાની ફરતી બધી કીનારી તવાથા વડે એવી રીતે ઉપર વાળી લેવી કે ભભરાવેલું એળચી જાયફળ વચમાં આવે અને હેઠે ઉપર હલવાનું પડ થાય. તે પછી એ હલવેા વણી શકાયતેા ઉપર મુજબ વેળણુથી વણુવેા અને તેમ નહીં થાયતેા પછી કાંસીયાથી પેાણી ઇંચ જાદેા હલવેા થાપી બદામનાં ફાડચાં તથા પસ્તાંની સ્લાઇસ વળગાવી કાપ મુકી બીજે દીને કકડા કાઢવા.

એ હલવો ખુનચામાં પણ થાપી શકાયછે. હલવો બદામીમાં લખ્યા મુજબ ત્રણમાંથી કોઈપણ એક જાતનું ઍસૅન્સ એ હલવામાં પણ ગમેતો ઉતારયા પછી ભેળવુ. ખાંડમાં વેલાતી ખાંડની સેજ પણ ભેળ હશેતો પછી હલવો તદન વવરો થઈને બીગડી જશે માટે હમેશ સોજી પહેલાં નંબરની મોરીશયસ ખાંડ લેવી.

હલવો સેવનો.

સોજી ખાંડ શેર ૨, સોજી ઝીણી જુની સેવ શેર ૧, સોજું મીઠાઈનું ઘી; બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક શેર ૦I, છુંદેલી એળચી તોળો ૦II તથા જાયફળ તોળો ૦I, લવંગ ૧૦, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ (બેઆનીની ભાર), સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬.

કેસરને જરા સેકી ખલમાં બારીક વાટી એક નાના ચમચા કકડતાં પાણીમાં બરાબર મેળવવી. બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઈસ કાપી ધોઈને કોરડી કરવી. ચુલા ઉપર પોહોળી તપેલીને ગરમ કરી સેવને ચુંટીને તેમાં સેકવી, પણ લાલ થવા દેવી નહી. પછી સેવ ઓસાવેલીમાં લખ્યા મુજબ સેવને પાણીમાં નાખ્યા પછી તૈયાર થાયને ભોયાંમાં ઓસાવી બધું પાણી નીકળી જાયને સોજા ધોતાં નરમ કપડાંને ખુનચામાં પાંથરી તેની ઉપર સેવને પાંથરી ઉપર પાછું એવુજ કપડું ઢાંકવું, જેથી કપડાંમાં બાકી રહેલું પાણી સોસઈ જશે અને સેવ સુકી થશે. તોપણ જો માહે સેજખી પાણીનો ભાગ રહેલો લાગેતો પછી પાછી પેલાં તપેલાંમાં સેવને ઇંગારે મેલી સુકી થાયને કાઢવી, જેમ કરતાં ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખવી. ત્યારબાદ ખાંડનો ટાઈટ શીરો કરી ગાળીને તેમાં કેસર ભેળી માહે સેવ નાખીને મેળવવી. પછી લવંગ સાથ ઘીને ખુબ કકડાવી માહેથી લવંગ કાઢી નાખીને સેવની ઉપર ફરતું ઘી રેડી ઇંગારે સુકી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને શીરો પીને સેવ ઘણી કઠણ હલવા જેવી થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળી ગોલાબ સુકાયને ઉતારી કલઈભરેલા ખુનચામાં નાખી કાંસીયાથી પોણી ઇંચ જાડો થાપી બીજે દીને હલવો ઠરેને કાપ સુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા. ગમેતો ગોલાબને બદલે એક નાના ચમચા ગોલાબમાં પંદર ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને હલવો ઉતારયા પછી તે ભેળવું.

હલવો સોહન. (દીલહીનો.)

સોજ્જુ ઘી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળેલો શેર ૧.

સોજી મોટી તપેલીમાં ઘીને ચુલે મુકી તે કકડેને માફે આટો નાખી ઇંગારે મુકી ફેરવ ફેરવ કરી બરાબર તળાવ પણ સફેદ હોય તેટલાંજ ઉતારીને કલઇભરેલા ખુનચા યા કથરોટમાં રેડી દેવો. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં સોહન હલવા માટે શીરો કરવા લખેલુંછે તેમ ખાંડનો શીરો કરી એક સોજા મોટા પેણાને ઘી લગાડી તેમાં રેડી પેણાનાં બેઉ કડાં ધરી ઉંચકીને તેમાં જરા વાર શીરાને ફેરવ ફેરવ કરીને પછી તળેલા આટામાં રેડી દેવો અને બેઉ હાથમાં એકેક ચમચ પકડી તે ભરીને દોઢેક ફુટ જેટલા હાથ ઉંચા કરી ચમચમાંનો ચાસ ખુનચામાં પાછો પડે તેને એજ રીતે તુર્તજ ચમચથી ઉંચકતાં રહેવું. જેમ કરતાં શીરા સાથે આટો મળશે અને એમ ખેંચાતાં ચાસ પહેલાં લાલ હતો તેનો રંગ બદલાઇને લેવડીના ચાસની માફક સફેદ ચળકતો કસબ જેવો થતો જશે. તે પછી હાથમાંથી ચમચને મુકી દેવી અને ગરમ લાગે તોપણ એ શીરા સાથની આટાની મેળવણીને બેઉ હાથે રેસાનીકાની પણ જાદો જાદો ટુપવો અને ગરમ હોય તેટલાંજ રેસાને દાબીને સરખો કરી પોણી ઇંચથી એક ઇંચ સુધી જાદો થાપીને કકડા કાપી કાઢવા. ગમેતો તદન સોજી નવી અખરોટને ભાંજીને તેના સેજ મોટા કટકા કરીને હલવાનો રેસો ટુપીયા પછી તેમાં ભેળીને દાબીને સરખો કરીને થાપવો.

હલવો સંત્રાનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં જામ સંત્રાની છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબનો મીઠા સંત્રાનો રસ સાથનો નકી ગર એક શેર લઇ તેમાં સોજી ખાંડ એક શેર નાખી ભચડીને બરાબર એકરસ કરી તેમાં સોજ્જુ મીઠાઇનું ઘી એક પાશેર નાખી કલઇભરેલી તપેલીમા ધીમી આંચે થોડી વાર ઉંઘાડુંજ રાખ્યા પછી ધગધગતે ઇંગારે મુકી વારંવાર કલઇભરેલી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦। ભેળવું અને કલઇવાળી થાળીને ઘી લગાડી તેમાં કાઢી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાં વડે અડધી ઇંચ જાદો હલવો થાપી બરાબર ઠરેને કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. ઘણું કઠણ કરીને ઉતારવુ નહી. એ હલવો ખાટો મીઠો મજાહનો લાગેછે.

હાથ ડાજે અથવા કપાય તેનો તુર્ત વેળા કરવાનો અકસીર ઈલાજ.

હમેશ સઘળાં ઘરોમાં થોડો ચોખ્ખાનો આટો રાખ્વો જોઈયે, કારણ અકસમાતથી પાણી, દુધ, ઘી અથવા બીજી કોઈપણ કકડતી ચીજ હાથ અથવા બદનના કોઈપણ ભાગની ઉપર પડે અથવા કકડતું વાસણ લાગ્યાથી પણ ડાજી જાયતો જરાબી ઢીળ વગર તુર્તજ થોડા ચોખ્ખાના આટાને ઠંડાં પાણીમાં કાળવી જરા ઘટ જેવો કરીને ડાજેલા ભાગની ઉપર તેનું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડીને પછી તે સુકાઈને પોતાની મેલે નીકળી જાય ત્યાંસુધી રહેવા દેવું. તેથી અગન બળતી નથી પણ ડાજેલા ભાગને ઘણી ઠંડક વળીને કરાર લાગેછે અને વળી ફોલ્લા પણ ઉઠતા નથી પણ ચામડી ચીટકેલીજ રહેછે. પણ ભુલમાં કદીબી ઘઉંનો યા બીજો કોઈપણ આટો લગાડવો નહી. ગોસ્ત તરકારી કાંઈપણ કાપતાં હાથ કપાયતો તુર્ત તેની ઉપર ધોતાં સોજાં સફેદ કપડાંની પતી બાંધીને તેની ઉપર પુરતો બ્રેંડી અથવા કોલાનવાટર નામી કપડું લોહીથી ભીનાઈ જાયતો લોહી બરાબર બંધ થાય ત્યાંસુધી એ રીતે પતી બદલયા કરીને એમજ બ્રેંડી યા કોલાનવાટર નાખ્યા કરવું, તેથી થોડા વખતમાં લોહી બંધ થઈ જાયછે.

હીંદુ લોકની આંમટી.

સોજી નવી ચણાની દાળ રતલ ૦ા, ઘી તથા કાંદા દરેક તોળા ૫, સોજી કોકમ તથા ચણાનો આટો દરેક તોળો ૧ા, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૦ાા, ધાંણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કોકમને સાફ કરી અડધા પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધો રસ કાઢી લઈ ફુછો ફેંકી દેવો. આદુને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલી ઘણાજ બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઈભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી ચુલા ઉપર મુકી કકડેને અંદર કાંદા નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગના થાયને અંદર આદુ ભેળી ફેરવ્યા કરવું અને કાંદા ફીકા લાલ રંગના થાયને ઉતારી પાડી ઉઘાડું રાખ્વું, તેથી જરા વારે કાંદા ઘીમાં કકરા થશે પછી તેને ચમ-ચથી ભાંજી ભુકો કરીને અંદર ધાંણાજીરાંનો મસાલો, હળદ, મરી, નીમક

તથા ચણાનો આટો બરાબર ભેળવું. ત્યારબાદ દાળને ચુંટી સોજી ધોઇ ત્રણ પાશેર ઠંડાં પાણીમાં ચુલે ધીમી આંચે ઢાંકીને મુકવી અને દાળ નરમ થાય તેટલાં પાણી સુકાવા આવેતો અંદર એક પાશેર ગરમ પાણી રેડવું અને બરાબર નરમ થાયને ઉતારી પછી કાંદાવાળી તપેલામાં પહેલે દાળનું પાણી રેડી બધું બરાબર ભેળીને પછી દાળ મેળવી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવુ. પણ આટાને લીધે હેઠે લાગી જાયછે માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને અંદરનું પાણી સુકાવા આવેને કોકમનું પાણી રેડી ઇંગારે રાખી હેઠે લાગવા દેવુ નહી અને દાળ જરા રસ સાથની ઢીળી જેવી હોયને ઉતારી રોટલીની સાથે એમજ ખાવી, પણ ચાવલ સાથે ખાવી હોયતો કરછીથી બરાબર ઘુંટી નાખવી. એ આંમટી મજાહની લાગેછે.

હુલકર એટલે નોલકોલમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી.

સોજું નરનું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, સોજા કુમળા ખમણેલા નોલકોલ શેર ૧, ઘી શેર ૦॥ થી ૦॥।, કાંદા પાશેર ૧॥, નીમક તોળો ૧।, તજના બે ઇંચના કટકા તોળો ૧, સોજાં સુકાં મરચાં તથા આદુ દરેક તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, સોજું ઘણું મોટું નાળીયેર ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વાર ધોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવુ અથવા પાતાપર જરા જાડું વાટવુ. નાળીયેરને ખમણી અડધાંને ઘણુંજ બારીક મેસ જેવુ પીસવું અને બાકીનાંમાં અડધા પાશેર ગરમ પાણીમાંથી અડધું નાખી જરા પીસી દુધ કાઢીને બાકીનું પાણી રેડી બીજી વાર એમજ પીસીને દુધ કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો. નોલકોલ ઘણો મોટો હોયતો એક અને નાના હોયતો બે લઇ તેના પાદડાં કાઢી નાખી વચમા ડાંડા રહેવા દેવા અને તે આખાને છોલી પેલા ડાંડા તરફથી છાલનો થોડો ભાગ રહેવા દઇ ડાંડા પકડીને કોહોળું ખમણવાની ખમણીથી નોલકોલને ખમણી ધોયાંમાં નાખી સોજા ધોઇ બધું પાણી નીપરાવા દઇ ઉપલાં વજને લેવા. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી તેમાં ફીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી પીસેલું નાળીયેર ભેળી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી તે ફીકા લાલ રંગનું થાયને ગોસ્ત, નીમક તથા ખમણેલા નોલકોલ મેળવી હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને નોલકોલ ફીકા બદામી રંગના થાયને દોઢ શેર પાણી રેડી તજના કટકા તથા આખાં મરચાં અને તીખું પસંદ હોયતો

મરચાંના કટકા કરીને નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને ગોસ્ત બરાબર નરમ થઇ બધું પાણી સુકાય ત્યારે નાળીયેરનું દુધ ભેળી પુરતા ઈંગાર પર રાખવું અને તે બળીને ઘી છુટું પડવા માંડેને ઢાંકણુ કાઢી નાખી બધું ઘી બરાબર છુટું પડે અને ઢીળું જેવુ હોય ત્યારે ઉતારવું, સુકુ કરવું નહી. ગોસ્તને બદલે એક કુમળી ભરેલી • ૨ એજ રીતે નોલકોલમાં પકાવવા. એ વાંની સારી ૯. .

હોલીના હારડા.

હારડાનાં જેટલાં નાનાં મોટાં આકરાં બનાવવાં હોય તેટલાં લાંબાં અને સાંકડાં બેઉ બોરદુ ઉપર એક સરખી તરેહ કોતરેલાં પાટીયાં આવેછે તેવાં દસ બાર પાટીયાં લઇ અકેકને અથડાવી ગોઠવીને તેને બેઉ નાકેથી બધાં પાટીયાંમાં આરપાર છેડ પાડી તેમાં ડ.ચકાં સાથનો એક લોઢાંનો સલીયો ખોસી તેને બીજે છેડે લોઢાંની ચાકી ફેરવી લીધેલી હોયછે તેથી બધાં પાટીયાં અકેક સાથે ચપટ અથડેલાં રહેછે, તેવાં પાટીયાં તૈયાર કરી તેમાં તરેહ કોતરેલી હોયછે તેની એક બોરદુપરથી થોડા થોડા ખાંચા રહેછે તેમાં જરા જરા પાણી રેડીને ભીનવ્યા કરવું. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં ખાંડની પોચી ગોળી પડતો શીરો બનાવવા આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલુંછે તેવો શીરો કરવો અને લાકડાંના હાથાવાળો ધારનો મોટો કાંસીયો આવેછે તેમાં એ શીરો નાખી લાકડીના નાના ટુકડાથી શીરાને થોડીવાર ઘુંટવો અને શીરો સફેદ થાયને સોજાં સુતરના બેઉ બોરદુપર થોડા છેડા બાહેર રહે તેમ મુકીને પછી કાંસીયાની ધારે એ રસ્તેથી ખાંચાઓમાં શીરો પુરવો, જેમ કરતાં પાટીયાંની બાહેર શીરો વળગી જાયછે તેને તવાથા વડે ઘસીને કાઢી નાખવો. તે પછી થોડી વારે પેલા સળીયાની ચાકી કાઢીને સળીયાને ખેંચીને બધાં પાટીયાં છુટાં પાડી અંદર બંધાયલાં આકરાંના હારડા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કાઢી લેવા. એ હારડા બનાવવા માટે ઉપર લખ્યા મુજબનાં પાટીયાં હારડા બનાવનાર પાશેથી તૈયાર મળી શકશે.

સમાપ્ત.